Digitized by the Internet Archive
in 2010 with funding from
University of Ottawa

http://www.archive.org/details/lacuisinierebour00meno

L A

CUISINIERE BOURGEOISE,

S U I V I E

DE L'OFFICE,

A l'usage de tous ceux qui se mêlent de la dépense des Maisons :

Contenant la maniere de disséquer, connoître & servir toutes sortes de Viandes.

NOUVELLE EDITION,

Augmentée de plusieurs Ragoûts des plus nouveaux, & de différentes Recettes pour les Liqueurs.

A BRUXELLES,

Chez FRANÇOIS FOPPENS Imprimeur-Libraire.

M. DCC. LXXV.

TA
707
M38
1930
LIBRARY
NOV 23 1964
UNIVERSITY OF TORONTO
942835

PRÉFACE.

LE Livre qu'on donne au Public, n'eſt pas la production d'un parfait Grammairien : mais il a bien de quoi ſe paſſer de l'être, puiſqu'il eſt l'ouvrage d'un excellent Cuiſinier. Si quelqu'Auteur a droit de négliger les aſſaiſonnements qui plaiſent à l'eſprit, c'eſt celui qui en fournit pour flatter le corps L'eſprit lui-même diſpenſe un pareil Auteur d'être éloquent, ou pour mieux dire, il trouve qu'il l'eſt aſſez, quand il va au but. Compagnon, quelquefois éclairé, mais toujours intime ami du corps, il eſt naturellement porté à trouver bon tout ce qui l'eſt pour celui-ci, & jamais il ne conſulte moins ſes lumieres, que lorſqu'il s'agit de s'accommoder à ſes goûts. Selon les regles de la nature, ou du moins ſelon les additions que nous y avons faites, en raffinant ſur nos appétits naturels, ce Livre doit avoir plus de Lecteurs que tout autre. Son Auteur, pour ſe rendre utile aux diverſes conditions, après avoir donné dans ſes pre-

miers Traités des préceptes dont la pratique ne peut guere avoir lieu que dans les Cuiſines des Grands, ou de ceux qu'une grande opulence met en état de les contrefaire, en a voulu donner qui fuſſent aſſortis aux perſonnes d'une condition ou d'une fortune médiocre ; & c'eſt ce qu'il fait ici. Il leur fournit une Cuiſiniere qui, ſans rien coûter, leur ſervira à former dans l'art des apprêts celles qu'ils nourriſſent & qu'ils tiennent à leurs gages, ou les mettra eux-mêmes en état de s'en tenir lieu. Il accommode ſes préceptes à leur fortune, & à la nature des aliments auxquels elle les oblige de ſe borner. Ce n'eſt plus pour les Nobles qu'il écrit, c'eſt pour les Bourgeois ; mais on peut dire qu'il ennoblit les mets roturiers par les aſſaiſonnements dont il les rehauſſe. Les Cuiſinieres qu'il inſtruit trouveront dans ſes leçons une méthode aiſée pour apprêter différemment toutes les diverſes ſortes de mets, & pour donner aux plus communs une ſaveur qui ne ſera pas commune. Fuſſent-elles novices dans le métier, elles pourront & comprendre & pratiquer ſans peine des préceptes qu'il a pris ſoin de mettre à leur portée, en les dégageant de cette em-

barraſſante multiplicité d'aſſaiſonnements rafinés, & d'induſtrieux déguiſements qui ne demandent pas moins d'habileté dans les Cuiſinieres, que d'opulence dans leurs Maîtres. Par ces apprêts ainſi modifiés, l'œil (car l'Auteur l'avoue) ſera moins ſatisfait, & le goût moins chatouillé; mais en échange, la ſanté & la bourſe, qui méritent bien pour le moins autant que ces deux ſens d'être ménagées, y trouveront beaucoup mieux leur compte. Aux leçons pour la Cuiſine il en a ajouté d'autres pour l'Office, qu'il a débarraſſées avec le même ſoin de tout ce qui excede la portée ordinaire des Bourgeois, & la capacité de leurs Cuiſinieres. En donnant des regles pour relever le goût des aliments par les moyennes reſſources de l'art, il n'a pas oublié d'en fournir pour diſcerner ceux qui ſont bons par nature; & ce n'eſt pas, ſelon notre avis, ce que ſa doctrine a de moins ſolide. Enfin, pour ne rien laiſſer de ce qui peut mettre les Bourgeois en état de faire les honneurs de leur table, il leur apprend comment ils doivent s'y prendre pour bien découper, ou, s'il faut employer ſon expreſſion, pour bien diſſéquer les viandes. L'ordre qu'il

avoit donné à ſon ouvrage étoit différent de celui qu'on s'eſt preſcrit dans cette Edition. Il avoit mis au jour en divers temps deux Volumes, dont le ſecond, fait ſur de nouvelles idées qui lui étoient venues après coup, n'étoit que le ſupplément du premier. On a cru devoir ſuivre la méthode qu'il auroit lui-même ſuivie, ſi tout ce qui ſe rapportoit à chaque article s'étoit préſenté à ſon eſprit dans le même temps. On a rangé les matieres du ſecond Volume ſous les titres qui les indiquoient dans le premier, ou auxquels il a paru qu'elles avoient le plus de rapport. Sans rien retrancher à l'ouvrage, on a réduit, par de plus petits caracteres, les deux volumes en un ſeul, pour la commodité & l'épargne des acheteurs. C'eſt là, avec quelques légeres corrections des plus ſenſibles défauts du langage, tout le changement qu'on y a fait. De ſorte que cette Edition ne ſauroit déplaire à ceux à qui la ſienne aura plu.

LA
CUISINIERE
BOURGEOISE,

Suivie de l'Office, à l'usage de tous ceux qui se mêlent de la dépense des Maisons.

CHAPITRE PREMIER.

Instruction sur les richesses que la Nature produit pour notre subsistance pendant toute l'année.

Instruction.

JE suivrai l'ordre des saisons, & commencerai par le Printems, qui comprend Mars, Avril, Mai. Si cette partie de l'année est la plus agréable, elle est aussi la plus ingrate en Volaille, Gibier, Légumes & Fruits.

Mars.

Avril.

Je ne parlerai point du Bœuf, puisqu'il est de toute saison : le bon Mouton jusqu'au mois de Juin est celui de Rheims & de Beau-

Mai.

vais ; le Veau de lait pris sous la mere, l'Agneau de lait, les Poulets gras à la Reine, les Poulets aux œufs, les Poulets de grain, les Canetons de Rouen, les Dindons, les gros Pigeons de Rheims & Romains, les Pigeons de voliere, les Canetons & les Oisons.

Instruction.

Mars. Avril. Mai.

En Gibier, les Levreaux & les Lapereaux.

En Venaison, les Marcassins, le Chevreuil & le Chevrillard.

En poisson d'eau douce, nous avons l'Alose de Loire & de Seine, la derniere supérieure à la premiere, la Truite de Normandie, le Saumon de Loire & de Seine, la Lotte ou Barbotte, & l'Ecrevisse ; pour le reste du Poisson d'eau douce, la Bresme, la Carpe, l'Anguille, le Brochet, la Tanche ; la Perche n'est pas bonne en Avril & Mai, parce qu'elle fraie ; en poisson de mer, nous avons pour nouveauté, l'Esturgeon & le Maquereau : le reste du Poisson comme en hiver.

Mars. Avril. Mai.

Outre ces animaux aquatiques, nous avons les productions que la terre nous fournit, qui sont les Artichaux, les violets sont les meilleurs ; les Asperges vertes, les Mousserons & Morilles, les petits Pois, les Cardes de Poirée, les Chervis, Salsifix & Scorsoneres.

En herbes potageres.

Nous avons les Epinards nouveaux, la Laitue, les Petites Raves, l'Oseille, la Bonne-Dame, le Cerfeuil.

En fruits.

Mars. Avril. Mai.

Nous avons, quand l'année est prématurée, les Abricots verds, les Amandes vertes, les Fraises, les Cerises précoces & les Groselles.

DE L'ÉTÉ

Instruction.

Nous entrons dans l'Eté qui comprend Juin, Juillet & Août, pour jouir des productions que la nature a mises dans leur maturité, & qu'elle nous a préparées par le Printemps.

La viande de boucherie comme au Printemps.

En volaille.

Toutes sortes de bons Poulets, les Dindons communs & engraissés, la Poularde nouvelle, sur la fin de l'Eté, le Coq-vierge, les Canetons de Rouen, pour entrées, les Oisons & Canetons, les Pigeons de toutes especes.

En venaison.

Le Chevreuil & le Chevrillard, le Sanglier, le Marcassin & le Faon.

En gibier à Poil.

Les Levreaux & Lapereaux.

En menu gibier.

La Caille & le Caillereau de vigne, le Perdreau rouge & gris, le Ramereau, le Tourtereau, la Faisandeau, le Halbran : *sur la fin de l'Eté*, la Grive de vigne, le Becfigue, & tous les Oiseaux gras.

Du poisson.

Dans cette saison, il y a peu de bon Poisson de Mer, excepté la Morue nouvelle.

Instruction.

En poisson de riviere.

Nous avons la Carpe, la Perche, la Truite de mer & de riviere.

En Légumes.

Juin. Juillet. Des petits Pois, des Haricots verds, des Feves de marais, des Concombres, des Chousleurs.

En herbes potageres.

Août. Des Laitues, des Chicons de toutes sortes, des choux, des Racines nouvelles, des Oignons nouveaux, des Poireaux, du Pourpier, de la Chicorée blanche, du Cerfeuil, Estragon, Corne de Cerf, Baume, Ciboulette, Percepiere.

En fruit.

Pêches, Prunes de toutes especes, Abricots, Figues, Bigarreaux & Cerises tardives, Groseilles, Mûres, Melons, Poires de blanquette.

DE L'AUTOMNE.

Septemb. Octobre. Novemb. L'Automne qui comprend les mois de Septembre, Octobre & Novembre, nous fournit abondamment, tout ce que l'on peut desirer pour les délices de la Table, par la récolte des Vins & des Fruits à pepins de toutes especes, par la bonté de la volaille & la variété de toutes sortes de gibier & de venaison, Poisson d'eau douce & de mer.

En viande de Boucherie.

Le bon Mouton des Ardennes, de Pré-salé, de Cabour, de Beauvais, de Rheims, de Dieppe & d'Avranches; le Veau de Pon-

toise, de Rouen, de Caen, de Montargis, & de lait aux environs de Paris; le Porc frais; *Instruction.*
en volailles nous avons toutes sortes de bons Poulets, Poulardes & Chapons : celles d'Anjou & du Mans, de Barbezieux, de Bruges & de Blanzac; les Pigeons de toutes especes, les Septemb.
Poulets & les Coq-vierges de Caux; nous avons encore les Poulardes & Dindons chaponnés de l'Anjou, Poitou & Berry, les Oies grasses, Ci- Octobre.
sons & Canards d'Alençon, Maine & Anjou. Novemb.

En gros gibier & venaison.

Le Chevreuil, le Daim de l'année, le Sanglier de compagnie, la Laie plus délicate, & le Marcassin plus excellent, le Faon, les Levreaux, les Lapereaux.

En petit gibier.

Les Perdrix rouges & grises, la Bécasse excellente pendant les brouillards & le froid, les Bécassines, les Gelinottes de bois, les Allouettes ou Moviettes; les huppées sont les meilleures.

Les Pluviers dorés excellents quand il gele, les Guinards, les Rouges-gorges, l'oiseau de Riviere, les Canards, les rouges très-excellents; les Judelles, les Sarcelles.

En poisson d'eau douce.

L'Anguille, la Truite, la Tanche, les Ecre- Septemb.
visses, les Brochets, les Perches, les Lottes, les
Carpes, les Plies, les Barbillons, les Meuniers. Octobre.

En poisson de mer.

Les Poissons que la marée nous fournit or- Novemb.
dinairement dans cette saison, sont les Estur-

Instruction.

geons, le Saumon, le Cabilliot, la Barbue, le Turbot & Turbotin, les Soles, les gros & petits Carlets, les Vives, les Truites de mer & saumonnées rouges, les Merlans, les Harangs frais, les Huîtres vertes & blanches, les Sardines, le Ton & les Anchois.

En légumes & herbages.

Septemb. Octobre. Novemb. Les Artichaux d'Automne, Choufleurs, Cardons d'Espagne, Epinards, Choux de plusieurs especes, Poireaux, Céleri, Oignons, Racines, Navets, Chicorée blanche & Chicorée sauvage, Laitue Romaine, toutes sortes de petites herbes.

En fruits.

Raisins de toutes especes, Poires, Pommes, Figues, Olives & Pulcholines, Noix & Noisettes, Marons & Chataignes, & toutes sortes de fruits secs & confits pendant l'Eté.

DE L'HIVER.

Décembre. Janvier. Février. Les mois de Décembre, Janvier & Février, qui comprennent l'Hiver, ont entiérement rapport à l'Automne, par les provisions & l'abondance de tout ce qu'elle nous a fourni pour la nécessité de la vie: comme Pain, Vin, Légumes & toutes sortes de fruits, Viande, Volaille, Gibier & Poissons, tout est de même; ces deux dernieres saisons, qui sont le temps de la bonne chere, ne doivent point être separées par des changemens, parce que nous avons dans l'Hiver presque de tout ce que nous avons dans l'Automne.

Instruction.

INSTRUCTION POUR CEUX qui voudront ſervir une bonne Table Bourgeoiſe; elle ſervira auſſi pour régler les ſervices : vous augmenterez ou diminuerez ſuivant les occaſions & la dépenſe que vous voudrez faire.

TABLE

De douze Couverts à dîner.

PREMIER SERVICE.

2 *Potages.*

1 Piece de Bœuf pour le milieu.
2 Hors-d'œuvres.
1 Potage aux herbes.
1 Potage au ris.
1 Hors-d'œuvre de raves.
1 Hors-d'œuvre de beurre de Vambre.

SECOND SERVICE.

Laiſſez la piece de bœuf au milieu, & mettez à la place des deux Potages & des deux hors-d'œuvres.

4 *Entrées.*

1 De noix de Veau aux truffes à la bonne-femme.
1 De côtelettes de Mouton au baſilic.
1 De Canards en hauchepot.
1 D'une Poularde à la bourgeoiſe.

Instruction.

TROISIEME SERVICE.

2 Plats de Rôt.
3 Entremets.
2 Salades.

1 D'un Levreau.
1 De 4 petits Pigeons de Voliere.
1 Entremets pour le milieu, d'un Pâté d'Amiens.
1 D'une Crême glacée.
1 De Chouſleurs.

QUATRIEME SERVICE.
Deſſert.

Pour le milieu une jatte de Fruit crud.

1 Compote de Pommes à la Portugaiſe.
1 Compote de Poires.
1 Aſſiette de Gaufres.
1 Aſſiette de Marons.
1 Aſſiette de Gelée de Groſeilles.
1 Aſſiette de Marmelade d'Abricots.

TABLE

De dix Couverts à ſouper.

PREMIER SERVICE.

1 Potage pour le milieu, ſi vous le jugez à propos.
1 Piece de viande de Boucherie à la broche pour relever le Potage.
2 *Entrées.*
2 *Hors-d'œuvres.*
1 Entrée d'une Tourte de Godiveau.

1 D'une Poularde entre deux Plats,
1 Hors-d'œuvre d'un Lapin à la purée de lentilles.
1 Hors-d'œuvre de trois langues de Mouton en papillotes.

Instruction.

SECOND SERVICE.

2 *Plats de Rôt.*

3 *Plats d'Entremets.*

1 De deux petits Lapereaux.
1 De deux Poulets à la Reine.
1 Entremets de petits gâteaux.
1 De Petits Pois.
1 De Crême gratinée.

TROISIEME SERVICE.

Fruit.

7 *Assiettes de Fruit.*

1 Jatte de Gaufres pour le milieu.
1 Assiette de Fraises.
1 De Compote de Cerises.
1 De Crême fouettée.
3 Assiettes de Confitures différentes.

Instruction.

TABLE

De quatorze Couverts, & qui peut servir pour vingt à dîner.

PREMIER SERVICE.

Pour le milieu un Sur-tout qui reste pour tout le Service.

Aux deux bouts, deux Potages.

1 Potage aux Choux.
1 Potage aux Concombres.

4 *Entrées pour les 4 coins du Sur-tout.*

1 D'une Tourte de Pigeons.
1 De deux Poulets à la Reine, à la sauce appétissante.
1 D'une poitrine de Veau en fricassée de Poulets.
1 D'une queue de Bœuf en hauchepot.

6 *Hors-d'œuvres pour les deux flancs & les 4 coins de la Table.*

1 De côtelettes de Mouton sur le gril.
1 De palais de Bœuf en menus-droits.
1 De boudin de Lapin.
1 De Chevreuils en pains.

2 *Hors-d'œuvres de petits pâtés friands pour les deux flancs.*

SECOND SERVICE.

2 *Relevés pour les deux Potages.*

1 De la piece de Bœuf.
1 D'une longe de Veau à la broche.

TROISIEME SERVICE.

Potages.

Rôt & Entremets à la fois.

4 *Plats de Rôt aux quatre coins du Sur-tout.*

1 D'une Poularde.
1 De trois Perdreaux.
1 De dix-huit Moviettes.
1 D'un Caneton de Rouen.

2 *Salades pour les flancs.*

2 *Entremets pour les deux bouts.*

1 D'un Gâteau de viande.
1 D'un Pâté froid.

4 *Petits Entremets pour les quatre coins.*

1 De Beignets de Crême.
1 De petits Haricots verds.
1 De Truffes au court-bouillon.
1 D'une Tourte de gelée de Groseilles.

QUATRIEME SERVICE.

Dessert, servi à treize.

Pour les deux bouts du Sur-tout.

2 Grandes Jattes de fruit crud.

Pour les deux flancs.

2 Jatte de Gaufres.

Pour les 4 coins du Sur-tout.

4 Compotes de fruit différent.

Pour les 4 coins de la Table.

4 Assiettes de confitures différentes.

Potages.

CHAPITRE II

Abrégé général pour toutes sortes de Potages.

PRenez la Viande la plus saine & la plus fraîche tuée, pour qu'elle donne plus de goût à votre bouillon ; la plus succulente est la tranche, la culotte, les charbonnades, le milieu du trumeau, le bas de l'aloyau, & le giste à la noix ; *les pieces les plus propres à servir sur la table, sont* la culotte & la poitrine de bœuf : ne mettez du veau dans vos bouillons que pour quelque cause de maladie ; quand votre viande est bien écumée, salez votre bouillon, mettez dans la marmite de toutes sortes de légumes bien épluchés, ratissés, & lavés, comme céleri, oignons, carottes, panais, poireaux, choux ; faites bouillir doucement votre bouillon jusqu'à ce que la viande soit cuite, passez-le ensuite dans un tamis ou dans une serviette ; laissez reposer le bouillon pour vous en servir à ce que vous jugerez à propos.

Potage aux Choux.

Prenez moitié d'un chou que vous faites blanchir avec un morceau de petit lard coupé en tranches tenant à la couenne, ficelez le tout, chacun en son particulier, faites-les cuire à part dans une petite marmite avec le bouillon qui est expliqué ci-devant ; quand votre chou & petit lard sont cuits, faites mitonner le potage avec de ce même bouillon & des croûtes de pain, servez les choux autour du

potage avec le petit lard, ou à la bourgeoiſe ſimplement par-deſſus, ayez attention de ſaler très-peu le bouillon à cauſe du petit lard; ceux de racines, de navets, ſe font de même; le céleri veut être blanchi plus long-temps. *Inſtruction.*

Coulis de lentilles.

Prenez un demi-litron de lentilles plus ou moins, ſuivant la grandeur de votre potage; il faut les éplucher & les laver; faites-les cuire avec du bon bouillon; quand elles ſont cuites, paſſez-les dans une étamine, & aſſaiſonnez votre coulis de bon goût; les lentilles à la Reine, ſont les meilleures pour toutes ſortes de coulis.

Si vous voulez faire un potage de croûtes.

Prenez un plat d'argent avec des croûtes de pain, mouillez-les avec du bouillon qui ne ſoit point dégraiſſé, faites mitonner vos croûtes juſqu'à ce qu'il ſe faſſe un petit gratin dans le fond du plat, égoutez enſuite la graiſſe qui reſte dans le plat, & ſervez deſſus le coulis de lentilles.

Les potages de croûtes à la purée verte ſe font de même.

La ſeule différence, quand vos pois ſont cuits, vous mettez dedans perſil & queues de ciboules, que vous faites blanchir; pilez & paſſez avec la purée pour la rendre verte.

Potages aux petits oignons blancs.

Faites blanchir les oignons, ôtez-leur la pre-

miere peau, faites-les cuire à part dans une petite marmite; quand ils sont cuits faites-en un cordon au bord du plat où vous devez servir le potage; pour les faire tenir, mettez sur les bords du plat un filet de pain trempé dans du blanc d'œuf; mettez un moment le plat sur un fourneau pour que le pain s'attache; servez-vous de ces filets pour faire tenir toutes sortes de garnitures de potages.

Instruction.

Potage de concombres.

Après les avoir coupés proprement, mettez-les cuire dans une petite marmite, avec bon bouillon & jus de veau pour colorer; quand ils sont cuits, mitonnez le potage avec leur bouillon, & de celui de la marmite à mitonge; assaisonnez le potage d'un bon sel, & servez garni de concombres.

Potage au ris.

Prenez un quarteron de ris plus ou moins, suivant la grandeur de votre potage, un quarteron pour quatre assiettes; lavez-le à l'eau tiede trois ou quatre fois en le frottant avec les mains: faites-le cuire à petit feu pendant trois heures avec bon bouillon & jus de veau; quand il est cuit, dégraissez-le, goûtez s'il est d'un bon sel, servez ni trop épais ni trop liquide.

Potage aux herbes.

Mettez dans une petite marmite toutes sortes d'herbes épluchées & bien lavées, avec un panais & une carotte coupés en petits filets.

Les herbes sont oseille, laitue, cerfeuil, pourpier, un peu de céleri coupé en filet; faites cuire le tout avec un bon bouillon, un peu de

jus de veau : quand elles ſont cuites & d'un bon ſel, faites mitonner le potage, & ſervez au naturel vos herbes dans la ſoupe ſans faire de garniture.

Potages.

Vous pouvez, ſi vous voulez, maſquer vos potages de telle viande que vous voudrez, comme chapon, poularde, gros pigeon, perdrix, canard, jarets de veau, &c. La façon de les faire cuire eſt égale ; il faut à tous leur trouſſer les pattes dans le corps, les faire blanchir un inſtant, & ne les mettre cuire dans la marmite à votre potage, que le temps qu'il faut pour ſa cuiſſon, parce qu'une bonne volaille qui eſt trop cuite n'eſt point eſtimée : pour la faire manger à ſon point de cuiſſon, il faut la tâter ; quand elle fléchit un peu ſous les doigts elle eſt bonne à ſervir. Vous pouvez ſervir vos volailles au milieu des potages, ou dans un plat pour hors-d'œuvre, avec un peu de bouillon & gros ſel par-deſſus, ſuivant la volonté du maître : ceux qui ſe ſerviront de jus dans leurs potages, doivent préférer celui de veau à celui de bœuf, le veau étant rafraîchiſſant & plus léger quand il eſt fait avec ſoin ; peu d'oignons & attaché à très-petit feu, il n'eſt point contraire à la ſanté.

Potage printanier en maigre.

Mettez dans une marmite un litron de pois nouveaux, cerfeuil, pourpier, laitue, oſeille, trois ou quatre oignons, une pincée de perſil, un morceau de beurre ; faites bouillir le tout enſemble & le paſſez après en purée claire ; mitonnez le potage avec les trois quarts de ce bouillon, & de ce qui vous reſte vous y délayez ſix jaunes d'œufs que vous faites lier ſur le feu, & les mettez dans votre potage, quand vous

êtes prêts à servir, après avoir goûté s'il est d'un bon sel.

Potages.

Potage au ris & coulis de lentilles en maigre.

Faites d'abord un bon bouillon maigre avec toutes sortes de racines, choux, navets, oignons, céleri, poireaux, le tout à proportion de la force & un demi-litron de pois; vous mettez à part dans une petite marmite un demi-litron de lentilles à la Reine, que vous faites cuire avec de ce bouillon: quand elles sont cuites, passez-les en purée: vous prenez ensuite un quarteron de ris; après l'avoir bien lavé, faites-le cuire dans une petite marmite, avec un morceau de beurre, & de votre bouillon maigre tiré au clair; quand il est cuit & assaisonné comme il faut, mettez-y le coulis de lentilles; vous aurez soin que votre potage ne soit pas trop épais.

Potage au lait d'amandes.

Prenez une demi-livre d'amandes douces, que vous mettez sur le feu avec de l'eau; quand elle est prête à bouillir vous retirez vos amandes pour en ôter la peau; jettez-les à mesure dans de l'eau fraîche, ensuite vous les égouttez pour les bien piler dans un mortier, en les arrosant de temps en temps d'un cuiller à bouche pleine d'eau, de crainte qu'elles ne tournent en huile: vous mettrez dans une casserole une pinte d'eau, un peu de sucre, très-peu de sel, cannelle, coriandre, un zeste de citron; faites bouillir cette eau, avec ce que vous avez mis dedans, environ un quart-d'heure sur un fourneau: vous vous servez après de cette composition pour passer vos amandes dans une serviette, en les bourant plusieus fois avec une cuiller de bois: vous

prenez enſuite le plat que vous devez ſervir, & mettez deſſus du pain tranché & ſéché; vous verſez deſſus le lait d'amandes le plus chaud que vous pouvez ſans bouillir. Si vous voulez votre lait d'amandes plus ſimple, paſſez ſimplement avec de l'eau chaude, & vous y mettrez après le ſucre que vous jugerez à propos, & très-peu de ſel. *Potages.*

Potage à l'eau pour la collation.

Prenez une marmite d'environ trois pintes, mettez dedans un quartier de chou, quatre racines, deux panais, ſix oignons, un pied de céleri, une petite racine de perſil, trois ou quatre navets; faites un paquet avec de l'oſeille, poirée, cerfeuil que vous ficelez bien enſemble, un demi-litron de pois que vous liez dans un linge blanc, faites bouillir enſemble tous ces légumes avec de l'eau pendant trois heures; paſſez enſuite ce bouillon dans un tamis, & mitonnerez votre potage après avoir mis dans le bouillon le ſel qu'il lui faut; vous garnirez le potage avec les légumes qui ſont dans la marmite, ſi vous le voulez: vous vous réglerez à mettre plus ou moins de légumes, ſuivant la quantité de bouillon que vous voudrez faire.

Potage à la vierge.

Vous vous ſervirez d'un bouillon ordinaire, comme il eſt expliqué au commencement de ce Livre: vous prendrez le plus gras de ce bouillon environ une chopine pour le faire bouillir quelques bouillons ſur un fourneau, avec de la mie de pain de la groſſeur d'un œuf; prenez du blanc de volaille cuite à la broche, que vous pilez bien fin dans un mortier avec quelques

amandes douces & six jaunes d'œufs durs ; quand le tout est bien pilé, mettez-y le bouillon où est la mie du pain, & passez le tout dans une étamine, en y ajoutant un demi-septier de crême ou un poisson de lait ; après l'avoir assaisonné de bon goût, vous le tiendrez chaud au bain-marie : faites ensuite mitonner votre potage avec des croûtes bien chapelées, & peu de bouillon : quand vous êtes prêt à servir, vous mettez votre coulis bien chaud dans le potage sans le faire bouillir, parce qu'il tourneroit.

Potages.

Le potage à l'issue d'agneau se fait de la même façon que le précédent, à cette différence que vous faites cuire l'issue d'agneau à part avec du bouillon ; quand il est cuit, vous garnissez le bord du plat à potage de l'issue, & la tête dans le milieu ; ceux qui n'auront point de blanc de volaille cuite à la broche pour mettre dans le coulis, mettront à la place un peu plus d'amandes douces.

Potage à la citrouille.

Suivant la grandeur du potage que vous voulez faire, vous prenez plus ou moins de citrouille ou potiron : pour une pinte de lait vous prendrez un quart d'une moyenne citrouille, ôtez-en la peau & tout ce qui tient après les pepins, coupez la citrouille par petits morceaux, & la mettez dans une marmite avec de l'eau, & faites cuire jusqu'à ce qu'elle soit réduite en marmelade, & qu'il ne reste plus d'eau ; mettez-y un morceau de beurre gros comme un œuf, & un peu de sel ; faites-lui faire encore quelques bouillons, ensuite vous ferez bouillir une pinte de lait, & y mettrez du sucre ce que vous jugerez à propos : versez votre lait dans la citrouille, prenez le plat

que

que vous devez servir, arrangez-y du pain tranché, mouillez-le avec de votre bouillon de citrouille, couvrez le plat & le mettez sur un peu de cendre chaude pendant un quart-d'heure pour donner le temps au pain de tremper, faites attention qu'il ne bouille pas; en servant vous y mettez le restant de votre bouillon bien chaud. *Potages.*

Potage au Lait.

Prenez une pinte de lait & la faites bouillir avec deux ou trois grains de sel, un morceau de sucre si vous voulez, tranchez du pain & l'arrangez dans le plat que vous devez servir, versez-y dessus une partie de votre lait pour faire tremper le pain, & le tenez chaud sur les cendres chaudes sans qu'il bouille, couvrez le plat, & lorsque vous êtes prêt à servir, vous mettez cinq jaunes d'œufs dans le restant du lait que vous délayez avec; mettez-le sur le feu en le remuant toujours, & lorsque vous sentez que votre lait s'épaissit, il faut l'ôter promptement, parce que c'est une marque que les œufs sont cuits, & si vous tardiez à l'ôter, les œufs tourneroient.

Si vous voulez faire un potage au lait plus distingué, vous prendrez trois chopines de lait que vous ferez bouillir avec une petite écorce de citron verd, une pincée de coriandre, un petit morceau de canelle, deux ou trois grains de sel, environ trois onces de sucre; faites-le bouiller & réduire à moitié, ensuite vous le passez au tamis & le finissez comme le precédent.

Potages maigres de plusieurs façons.

Suivant le potage que vous voulez faire,

comme petits oignons, racines, navets, choux céleri, vous prenez le légume que vous voulez employer pour faire la garniture de votre potage, vous le coupez proprement & le faites blanchir un quart-d'heure à l'eau bouillante, retirez-le à l'eau fraîche, & le mettez cuire avec un morceau de beurre, de l'eau & du sel; pendant qu'il cuit, vous mettez dans une casserole un morceau de beurre avec de l'oignon, carottes, panais, un pied de céleri, le tout coupé par petits morceaux, une gousse d'ail, une feuille de laurier, thym, basilic, trois clous de girofle, persil, ciboule; vous observerez de ne point mettre dans la casserole du légume dont vous garnissez votre potage, parce que celui que vous faites cuire à part est suffisant pour donner le goût qu'il faut: vous passerez tous ces légumes sur le feu en les retournant de temps en temps jusqu'à ce qu'ils soient cuits & colorés; vous y mettrez de l'eau & la ferez bouillir une demi-heure avec des légumes, cela vous doit faire un bouillon de bon goût & d'une belle couleur comme s'il y avoit du jus: passez-le dans un tamis & le mettez dans la marmite où est le légume à garnir le potage; quand il sera cuit & le bouillon assaisonné de bon goût, prenez-en pour faire mitonner le potage dans une casserole; prenez le plat que vous devez servir, mettez sur les bords de petits filets de mie de pain que vous trempez dans un peu de blanc d'œuf, mettez le plat sur le feu pour faire attacher les filets, mettez-y après votre garniture de légumes arrangés proprement, dressez votre potage & servez. Si vous servez votre potage dans un plat en façon de jatte, vous n'y ferez point de garniture: mettez simplement

Potages.

le légume sur le potage après qu'il est dressé.

Potages maigres aux oignons. Potages.

Coupez en filets environ une douzaine de moyens oignons, mettez-les dans une casserole avec un morceau de beurre, passez-les sur le feu en les retournant de tems en temps, jusqu'à ce qu'ils soient cuits & un peu colorés également; mouillez-les avec de l'eau ou du bouillon maigre, si vous en avez; mettez-y du sel & du gros poivre, faites bouillir quelques bouillons, & ensuite vous y mettrez du pain pour faire mitonner votre potage comme à l'ordinaire.

Si vous voulez faire un potage de lait aux oignons, vous en mettrez un peu moins qu'il est dit ci-dessus, passez-les à petit feu avec du beurre jusqu'à ce qu'ils soient cuits sans être colorés, faites bouillir du lait, & le mettez avec l'oignon assaisonné d'un peu de sel; mettez du pain tranché dans le plat que vous devez servir avec une partie de votre bouillon; couvrez-le & le mettez sur un peu de cendres chaudes; quand votre pain sera bien trempé, vous y mettrez le restant du bouillon. Servez.

Potage de Marons en gras & en maigre.

Pour faire un potage de marons en maigre, vous mettrez dans une casserole un morceau de beurre, avec trois oignons coupés en tranches, deux racines, un panais, un pied de céleri, trois poireaux; le tout coupé en petits morceaux: une demi-gousse d'ail, deux clous de girofle; passez le tout ensemble jusqu'à ce qu'ils soient un peu colorés, mouillez avec de

Potages.

l'eau, & faites bouillir pendant une heure, paſſez votre bouillon au tamis, aſſaiſonnez de ſel. Prenez un cent de marons ou un cent & demi de groſſes chataignes, ôtez-en la premiere peau, & les mettez ſur le feu dans une poële percée en les remuant toujours juſqu'à ce que vous puiſſiez ôter la ſeconde peau; quand ils ſeront bien épluchés, faites-les cuire avec une partie du bouillon, enſuite vous mettrez à part ceux qui ſont entiers pour garnir le potage, & les autres vous les écraſerez, & les paſſerez dans un tamis pour en faire un coulis que vous mouillez avec le bouillon de leur cuiſſon, faites mitonner le potage avec le bouillon de racine, & en ſervant vous y mettrez le coulis de marons. Le potage gras ſe fait de la même façon, en prenant un bon bouillon gras que vous employez à la place du maigre.

Potages d'Aſperges à la purée verte, en gras & en maigre.

Pour faire un potage en maigre, vous faites un bouillon de racines comme le précédent; lorſqu'il eſt paſſé au tamis, prenez une partie pour faire cuire un litron de poids verds, prenez des aſperges de moyenne groſſeur ce qu'il vous en faut pour garnir le potage, coupez-les de longueur de trois doigts; faites-les blanchir un moment à l'eau bouillante, & les retirez à l'eau fraîche, faites-les égoutter & les ficelez en pluſieurs petits paquets, coupez un peu le bout de la pointe, & les mettez cuire avec les poids; lorſque les poids ſont cuits, paſſez-les en purée, mitonnez le potage avec le bouillon de racines, faites une garniture ſur les bords du plat avec les aſperges; en ſervant mettez-y le coulis

de poids : le potage en gras se fait de la même façon, en prenant un bon bouillon gras à la place du maigre.

Potage au Fromage en gras & en maigre.

Pour le faire en maigre vous ferez un bouillon comme celui qui est expliqué pour les potages maigres, pag. 20. Ayez attention que pour ce potage-ci, il faut plus de choux que d'autres légumes ; quand il sera fini & passé au tamis, mettez-y très-peu de sel, prenez le plat que vous devez servir, qui doit aller au feu ; vous avez une demi-livre ou trois quarterons, suivant la grandeur du potage, de fromage de Gruyere, rapez-en la moitié, & l'autre vous la coupez en tranches minces : mettez un peu de fromage rapé dans le fond du plat, avec quelques petits morceaux de beurre, couvrez avec du pain tranché fort mince, ensuite vous y mettez une couche de fromage tranché ; après une couche de pain que vous couvrez de fromage rapé, remettez une couche de pain, & finissez par le fromage tranché & de petits morceaux de beurre ; mouillez avec une partie de votre bouillon, faites mitonner jusqu'à ce qu'il se fasse un petit gratin dans le fond du plat, & ne reste plus de bouillon. Avant que de servir vous y remettrez du bouillon & un peu de gros poivre. Ce potage doit être servi un peu épais : en gras vous le faites de la même façon, en vous servant d'un bouillon gras aux choux : ne dégraissez point trop le bouillon & n'y mettez point de beurre.

De la diſſection des Viandes.

De la diſſection des viandes.

L'Adreſſe de couper proprement des viandes eſt aujourd'hui d'un ſi grand uſage, que ceux qui veulent ſervir des conviés ne doivent point l'ignorer pour la ſociété de la table, puiſque l'on ne ſauroit ſervir les bons morceaux, ſi on ne les connoît pas, & que bien des gens trouvent la viande dure, faute de la ſavoir couper dans ſon fil; la bonne façon eſt de ſervir peu à peu à la fois, par ce moyen les conviés mangent avec plus d'appétit.

Je commencerai par la diſſection du bœuf bouilli & rôti; la façon de le couper eſt toujours la même, ainſi que des autres viandes de boucherie.

La culotte ſe coupe en travers, dans le milieu; la viande qui eſt auprès des os de la queue eſt plus fine.

La charbonnée ſe coupe en morceaux mince & en travers.

La poitrine ſe coupe près du tendron, & en travers.

Le paleron ſe coupe comme la charbonnée.

L'aloyau, après avoir ôté une peau dure & nerveuſe qui ſe trouve au-deſſus du filet, que vous ne ſervez qu'à ceux qui vous en demandent, vous coupez le filet mince & en travers pour le ſervir; la viande qui eſt de l'autre côté de l'os & au-deſſus du filet, ſe coupe de même & peut paſſer dans un beſoin pour du filet, quand elle eſt bien coupée.

La tranche & le giſte ſe coupent de travers.

Toutes les langues, ainſi que celle du bœuf, ſe coupent en travers & par tranches:

du côté du gros bout se trouvent les morceaux les plus tendres.

De la dissection des viandes.

Le trumeau, qui est une chair pleine de cartillages & courte, doit être bien cuit, & se sert à la cuiller.

De la connoissance du bon bœuf.

Le bœuf est bon toute l'année, les meilleurs sont ceux de Cottentin, de Normandie & d'Auvergne : il faut choisir celui qui a la couleur foncée d'un rouge cramoisi, gras & bien couvert ; il faut le laisser mortifier quatre ou cinq jours en hiver, deux ou trois au printemps & l'automne; pour l'été un jour ou deux suivant les chaleurs & l'exposition des vents où vous mettez la viande : il y a des parties dans le bœuf qui se conservent mieux les unes que les autres.

De la dissection du Mouton.

Du rôt de biffe & gigot de mouton, ils se servent tous les deux de même : vous le coupez en travers jusqu'à ce qu'il n'y ait plus de filet ; le morceau le plus délicat que vous coupez en travers & en tranches, se trouve du côté du nerf que l'on appelle la sous-noix intérieure ; le côté de la queue sous la croupe, se coupe par éguillettes, & se sert pour un morceau délicat : la souris est encore un morceau tendre que l'on peut servir.

Le carré se sert par côtelettes.

L'épaule se coupe par tranches dessus & dessous.

La poitrine, après avoir enlevé la peau qui est sur les tendrons, vous la coupez par côtes, en prenant les endroits où le couteau ne résiste pas, en tirant du côté des tendrons.

Le chevreau & l'agneau se disséquent de la même façon.

De la dissection des viandes.

De la connoissance du bon Mouton.

Le mouton est ordinairement bon quand il a la chair noire, qu'il est gras en dedans, le gigot court, le nerf fin, qu'il est jeune & bon acabit ; laissez-le mortifier le plus que vous pouvez, suivant la saison ; dans le printems nous avons les gros moutons Flamands : les moutons de Rheims & de Bauvais ; l'été les plus excellents sont les moutons de pâture ; l'automne & l'hiver est le tems du meilleur mouton, par la facilité de le pouvoir transporter des meilleurs cantons, comme des Ardenes, Rheims, de Cabour, de Bauvais, de Pré-salé, de Dieppe.

De la dissection du Veau.

La longe, vous coupés le filet par petites tranches en revers pour servir, & ensuite vous coupés le rognon, par petits morceaux pour le présenter à ceux qui l'aiment ; dessous le rognon dans l'intérieur de la longe, se trouve un petit filet délicat.

Le casi se coupe par petits morceaux avec ses petits os ; il se coupe facilement en appuyant le couteau dessus, parce que les jointures en sont marquées.

Du cuisseau ; dans le cuisseau, quand il est rôti, il n'y a que les noix de tendres, celle de dessous est la plus estimée.

La poitrine, après avoir découvert les tendrons d'une peau charnue qui les couvre, vous coupez la poitrine en travers pour en séparer les côtes d'avec les tendrons : c'est ce que vous ferez aisément en prenant l'endroit du côté du

tendron où le couteau ne réſiſte pas, & enſuite coupez par petits morceaux.

De la diſſection des viandes.

Le carré ſe coupe par côtelettes, en prenant bien le joint, ou en filets, comme la longe.

L'épaule ; en deſſous de l'épaule ſur la gauche, ſe trouve une petite noix enveloppée de graiſſe, que vous ſervez d'abord pour le morceau le plus délicat. Le reſte de l'épaule, deſſus & deſſous, ſe coupe par tranches.

La tête de veau, les morceaux les plus eſtimés ſont les yeux ; après les oreilles, la cervelle ſe ſert à ceux qui l'aiment, enſuite vous coupez la langue par morceaux : vous avez encore les bajoues, les os où vous trouvez de la viande après.

Le chevreuil & le daim ſe ſervent & ſe coupent comme le veau.

De la connoiſſance du bon veau.

Les meilleurs ſont ceux de Caen, de Pontoiſe, de Rouen & de Montargis : pour que le veau ſoit bon, il faut qu'il ait deux mois ; plus petit il n'a ni ſuc ni ſaveur ; plus fort, il eſt ſujet à être dur, & n'eſt point ſi délicat : il faut le choiſir blanc & gras : les veaux de lait qui viennent des environs de Paris, quoique plus forts, ſont bons quand il ne ſont point fatigués. Il y a des veaux qui ſe corrompent promptement, d'autres ſans être corrompus ont un mauvais goût. Cela provient de ce que dans les grandes chaleurs ont les expoſe au ſoleil, après qu'on leur a donné à boire du lait ; & comme l'on tue ſur le champ le veau que l'on achete, la viande prend le mauvais goût du lait qui s'eſt aigri.

De la dissection du cochon.

De la dissection des viandes. La hure qui se sert pour un entremets froid, commence à se servir en coupant du côté des oreilles jusqu'aux bajoues ; le chignon se sert après par petites tranches minces.

Le carré, le filet, l'échignée se coupent par petites tranches minces & en travers.

Le jambon se coupe par petites tranches en travers, toujours du gras & du maigre.

Le sanglier se coupe & se sert comme le cochon.

De la dissection du marcassin & du cochon de lait.

La dissection se fait de même, après qu'il est servi sur la table, vous commencez par couper la tête, les deux oreilles, & séparez la tête en deux, ensuite vous coupez l'épaule gauche, la cuisse gauche, l'épaule droite & la cuisse droite : vous levez après la peau pour la servir toute croquante, les jambes, les côtes ; les morceaux près du col sont les endroits très-délicats, l'épine du dos se coupe en deux, le côté des côtes qui y reste attaché se sert par petits morceaux.

De la dissection de la volaille & gibier.

Les principales parties de la volaille sont le col, les deux ailes, les deux cuisses, l'estomac, le croupion, la carcasse : les morceaux les plus honnêtes à présenter sont les ailes & après les blancs, pour la volaille rôtie ; celle qui est bouillie, les cuisses sont les morceaux les plus honnêtes à présenter.

La dissection se fait en prenant l'aile de la

main gauche ou avec une fourchette : vous prenez de la main droite le couteau pour couper la jointure de l'aile, & achevez de la main gauche, en tirant l'aile qui cede aisément, si vous tenez ferme la piece de volaille avec votre fourchette ; ensuite vous levez du même côté la cuisse en donnant un coup de couteau dans les nerfs de la jointure, & vous la tirez de la même façon avec la main gauche : la même operation se pratique pour l'autre côté ; vous coupez ensuite l'estomac, la carcasse & le croupion en deux : c'est ainsi que vous disséquez poulets, poulardes, faisans, perdrix & bécasses ; les morceaux les plus délicats du faisan, sont les blancs de l'estomac & les cuisses : de la bécasse la cuisse est la plus estimée. *De la dissection des viandes.*

Le pigeon, quand il est gros se peut couper comme la viande blanche ; quand il est moyen, il se coupe en deux par le dos, en faisant tenir le croupion avec les deux cuisses, ou en deux morceaux en travers.

L'oiseau de riviere & le canard se coupent sur l'estomac par éguillettes, que vous offrez pour le plus délicat ; ensuite vous levez les ailes, les cuisses & la carcasse.

Des lapereaux, le plus estimé est le filet : vous commencez à le fendre depuis le col en descendant le long de l'épine du dos ; après qu'il est levé, vous le coupez par morceaux en travers pour le servir ; les petits filets du dedans sont excellents ; le reste se coupe à la volonté.

Les levreauts se coupent & se servent de la même façon que les lapereaux.

CHAPITRE III.

Du Bœuf.

Du bœuf. EN expliquant les principales parties du bœuf, je n'entrerai point dans le détail de ce que nous appellons baſſe boucherie : cette viande n'eſt d'uſage que dans le bas Peuple ; l'accommodage chez eux eſt force ſel, poivre, vinaigre, ail, échalote, pour en relever le goût inſipide.

Voici ce qui eſt d'uſage chez les Bourgeois & gens qui tiennent bonne table : la cervelle, la langue, le palais, les rognons, la graiſſe, la queue : *dans la cuiſſe nous avons* la culotte, la tranche, la piece ronde, le giſte à la noix, le cimier, la moëlle : *après la cuiſſe ſont* l'aloyau les charbonnées, les flanchets & les entrecôtes, la poitrine, les tendrons de poitrine, les pallerons & le gros-bout.

De la langue de bœuf.

Entrée. LE ſe mét cuire à la braiſe qui ſe fait avec ſel, poivre, un bouquet garni de perſil, ciboule, thym, laurier, baſilic, clous de girofle, oignons, racines, du bouillon que ce qu'il faut pour mouiller la viande ; faites cuire à très-petit feu, quand elle eſt cuite, ôtez la peau, & la piquez de petit lard, faites-la cuire après à la broche, ſervez deſſous une ſauce comme celle du mouton, en y ajoutant un filet de vinaigre : vous trouverez la ſauce au Chapitre XV.

Vous la mettez encore en miroton ; quand elle eſt cuite à la braiſe comme ci-devant, ôtez la peau, coupez-la en tranches, arrangez-la ſur le plat que vous devez ſervir, faites-la bouillir doucement dans une ſauce, comme celle que je viens de dire, & la ſervez à courte ſauce. *Du bœuf.*

Langue de bœuf en paupiettes.

Otez le cornet à une langue de bœuf, & la faites blanchir un demi-quart-d'heure à l'eau bouillante, mettez-la enſuite cuire dans la marmite à la piece de bœuf juſqu'à ce que la peau ſe puiſſe enlever, elle ne gâtera pas votre bouillon, ôtez-en la peau & la mettez refroidir, après vous la coupez en tranches minces dans toute ſa largeur & longeur ; couvrez chaque morceau avec de la farce de gaudiveau, ou autre farce de viande, de l'épaiſſeur d'un petit écu, paſſez un couteau trempé dans l'œuf ſur la farce, roulez-les enſuite & les embrochez dans un hatelet ; après avoir mis à chacune une petite barde de lard, faites-les cuire à la broche, quand elles ſeront preſque cuites, jettez de la mie de pain ſur les bardes, faites prendre une couleur dorée à feu clair, & vous les ſervirez avec une ſauce piquante deſſous, que vous trouverez la premiere, à l'article des ſauces. Entrée & hors-d'œuvre.

Langue de bœuf au gratin,

Prenez une langue de bœuf & la faites cuire dans la marmite après l'avoir fait blanchir ; quand elle ſera cuite, ôtez-en la peau & la mettez refroidir, coupez-la en tranches ; hachez du perſil, ciboule, cinq ou ſix feuilles Entrée & hors-d'œuvre.

d'eſtragon, trois échalottes, câpres & un anchois; prenez une demi-poignée de mie de pain, que vous mêlez avec gros comme la moitié d'un œuf de beurre, & une partie de ce que vous avez haché, pour mettre le tout enſemble dans le fond du plat, arrangez la moitié de la langue deſſus: aſſaiſonnez de ſel, gros poivre, & le reſtant de vos petites herbes deſſus, arrangez une ſeconde couche du reſtant de la langue, ſel, gros poivre par-deſſus, mouillés avec trois ou quatre cuillerées de bouillon, & un demi-verre de vin; faites bouillir juſqu'à ce qu'il ſe faſſe un gratin dans le fond du plat: en ſervant vous y mettrez un peu de bouillon, ſeulement pour que cela marque une petite ſauſſe.

Du bœuf.

Langue de bœuf à la perſillade.

Faites-la blanchir un quart-d'heure à l'eau bouillante; & enſuite vous la lardez avec du gros lard, & la mettez cuire dans la marmite à la piece de bœuf; quand elle eſt cuite, vous ôtez la peau & la fendez un peu plus de moitié dans ſa longueur, pour l'ouvrir en deux ſans la ſéparer, ſervez-la avec du bouillon, ſel, gros poivre, un filet de vinaigre, ſi vous voulez, & perſil haché.

Entrée & hors-d'œuvre.

Langue de bœuf en brezolle, & autres façons.

Faites-la cuire à un peu plus de moitié dans de l'eau, ôtez enſuite la peau & la coupez en filets minces, que vous arrangez dans une caſſerole avec perſil, ciboule, champignons, le tout haché très-fin; ſel, gros poivre, huile fine, faites-la cuire à très petit feu; quand elle commencera à bouillir, mettez-y un verre

Entrée.

de vin blanc ; quand elle eſt cuite, dégraiſſez-la, & y mettez un peu de coulis, & en ſervant, ſi elle n'eſt point aſſez piquante, vous y mettrez un jus de citron. *La langue ſe met encore* avec ragoût de concombre & divers autres légumes ; & à pluſieurs ſauces différentes, comme ravigotte, petite ſauce : on les ſert pour entremets froids, quand elles ſont fourrées, ſalées, fumées, & ſechées. *Du bœuf.*

Cervelle de bœuf de pluſieurs façons.

Elle ſe fait cuire à la braiſe, faite avec vin blanc, ſel, poivre, un bouquet garni ; quand elle eſt cuite, vous la retirez de la braiſe, la ſervez avec une petite ſauce appétiſſante que vous trouverez au Chapitre XV ; ou avec un ragoût de petits oignons & de racines. Entrée.

Elle ſe ſert encore frite ; pour lors il faut la mariner avec ſel, poivre, vinaigre, un morceau de beurre, manié de farine, ail, perſil, ciboule, thym, laurier, baſilic ; faites-la frire, après l'avoir égouttée & farinée : ſervez-la garnie de perſil frit. Hors-d'œuvre.

Palais de bœuf en menus droits & autres façons.

Il faut d'abord le bien nettoyer & le faire cuire dans l'eau, vous l'épluchez enſuite de ſes peaux, & le coupez par filets, paſſez de l'oignon ſur le feu avec un morceau de beurre ; quand il eſt à moitié cuit, mettez-y les palais & mouillez votre ragoût avec de bon bouillon, un peu de coulis, un bouquet garni, aſſaiſonné de bon goût : quand il eſt bien dégraiſſé, & Hors-d'œuvre.

la sauce assez réduite, mettez-y un peu de moutarde en servant.

Du bœuf. Vous pouvez encore les servir entiers sur le gril, en les faisant mariner avec huile fine, sel, gros poivre, persil, ciboule, champignons, une pointe d'ail, le tout haché: trempez-les bien dans la marinade, & les pannais avec de la mie de pin, faites-les griller, & servez dessous une sauce claire & piquante, ou sans sauce.

Hors-d'œuvre.

Palais de bœuf mariné.

Prenez des palais de bœuf cuits à l'eau, après les avoir épluchés, vous les coupez de la longueur & largeur du doigt, faites-les mariner avec sel, poivre, une gousse d'ail, du vinaigre, un peu de bouillon, un petit morceau de beurre manié de farine, une feuille de laurier, trois clous de girofle; faites tiédir la marinade, & mettez dedans les palais de bœuf pendant deux ou trois heures, retirez-les ensuite pour les faire égoutter, essuyez-les & les farinez, faites les frire & servez avec du persil frit.

Hors-d'œuvre.

Alumettes de palais de bœuf.

Prenez deux palais de bœuf cuits à l'eau; après les avoir épluchés, coupez-les comme des alumettes, & les faire mariner avec du citron, un peu de sel, persil en branche, ciboule entiere; quand ils ont pris goût, mettez-les égoutter & les trempez dans une pâte faite de cette façon, mettez dans une casserole deux bonnes poignées de farine, une cuillerée d'huile fine, un peu de sel fin, & délayez petit à petit, avec de la biere, jusqu'à ce que

votre pâte ait la consistance d'une crême double, trempez dedans vos palais de bœuf, & les faites frire de belle couleur; servez le plus chaud que vous pourrez. *Du bœuf.*

Croquette de palais de bœuf.

Prenez trois palais de bœuf cuits à l'eau, épluchez-les & les coupez en deux tout en travers dans toute leur longueur, faites-leur prendre du goût pendant une demi-heure, en les faisant migotter sur un petit feu avec du bouillon, une gousse d'ail, deux clous de girofle, thym, laurier, basilic, sel, poivre; ensuite mettez-les égoutter & refroidir; mettez dessus chaque morceau de la farce de viande, assaisonnée de bon goût, de l'épaisseur d'un petit écu, roulez les palais de bœuf pour les tremper ensuite dans une pâte faite avec de la farine délayée avec une cuillerée d'huile & un demi-septier de vin blanc, du sel fin. Il faut que la pâte file en la versant de la cuiller, sans être trop claire; faites-les frire, servez garni de persil frit. Hors-d'œuvre, ou Entrée.

Gras-double à la Bourgeoise.

Prenez du gras-double cuit à l'eau, après l'avoir bien nettoyé, coupez-le de la grandeur de quatre doigts, & le faites mariner avec sel, poivre, persil, ciboule, une pointe d'ail, le tout haché, un peu de graisse du derriere du pot ou du beurre frais fondu; faites tenir tout l'assaisonnement au gras-double panné de mie de pain, & le faites griller; servez avec une sauce au vinaigre. Hors-d'œuvre.

Du bœuf.

Gras-double à la sauſſe Robert.

Hors-d'œuvre. Coupez de l'oignon en dez, que vous paſſez ſur le feu avec un peu de beurre; quand il eſt à moitié cuit, mettez y du gras-double cuit à l'eau & coupé en carré, aſſaiſonné de ſel, poivre, un filet de vinaigre, un peu de bouillon; laiſſez bouillir une demi-heure: en ſervant mettez-y un peu de moutarde.

Terrine à la Payſanne.

Entrée. Prenez de la tranche de bœuf que vous coupez en petites tranches, avec du petit lard maigre, perſil, ciboule hachés, fines épices, une feuille de laurier: prenez une terrine, faites un lit de bœuf, un lit de petit lard, un peu d'aſſaiſonnemens, & à la fin une cuillerée d'eau de vie & deux cuillerées d'eau; faites cuire ſur de la cendre chaude comme du bœuf à la mode, après avoir bien bouché la terrine; quand il eſt cuit, dégraiſſez ſi vous le jugez à propos, & ſervez dans la terrine.

La terrine à la couenne ſe fait de la même façon, à cette différence qu'à la place de petit lard, vous prenez de la couenne de lard le plus nouveau, qui ne ſente rien, que vous nettoyez, dégraiſſez, & vous en ſervez de même.

Rognons de bœuf à la Bourgeoiſe.

Hors-d'œuvre. Coupez-le par filets minces, faites-le paſſer ſur le feu avec un morceau de beurre, ſel, poivre, perſil, ciboule, une pointe d'ail, le tout haché; quand il eſt cuit, vous y mettez un filet de vinaigre, un peu de coulis,

& ne le laissez plus bouillir, crainte qu'il ne se racornisse.

Vous servez encore le rognon de bœuf cuit à la braise, avec une sauce piquante ou une sauce à l'échalotte. *Du bœuf.*

Usage de la graisse de bœuf.

La graisse sert à faire toutes sortes de farces, & à nourrir des braises & cuire des cardons d'Espagne.

Queue de bœuf en hauchepot, & autres façons.

Pour faire un hauchepot de queue de bœuf, vous la coupez par morceaux, faites-la blanchir & cuire avec bon bouillon, un bouquet garni, peu de sel; il faut cinq heures de cuisson. A la moitié de la cuisson, vous y mettez oignons, carottes, panais, navets, un peu de choux, le tout blanchi & coupé proprement; quand le tout est cuit, retirez-le sur un linge & l'essuyez, pour qu'il ne reste point de graisse; arrangez ensuite les légumes avec la viande dans une terrine propre à servir sur table; dégraissez la sauce où a cuit la viande, mettez-y un peu de coulis, faites réduire sur le feu, si la sauce est trop longue: prenez garde qu'il n'y ait point trop de sel, passez-le au tamis & servez dessus la viande & légumes; vous pouvez encore servir la queue de la même façon, en ne mettant qu'une sorte de légume à la fois. Entrée.

Vous pouvez aussi la servir sans légume, & mettre à la place différentes sauces; mais il faut toujours que la queue soit cuite à la braise, que vous faites comme celle de la langue de bœuf, pag. 30.

Queue de bœuf en matelotte.

Du bœuf. Entrée. Prenez une queue de bœuf que vous coupez par morceaux, & la faites blanchir dans l'eau bouillante : retirez-la dans l'eau fraîche, pour la mettre cuire à moitié dans du bouillon, sans aucun assaisonnement ; lorsqu'elle sera à moitié cuite, vous ferez un roux avec un peu de beurre & une cuillerée de farine ; mouillez ce roux avec le bouillon où vous avez fait cuire la queue de bœuf ; mettez-y les morceaux de queue, avec une douzaine de gros oignons entiers que vous aurez fait blanchir auparavant pour leur ôter la premiere peau ; mettez un demi-septier de vin blanc, un bouquet de persil, ciboule, une gousse d'ail, une feuille de laurier, un peu de thym, du basilic, deux clous de girofle, sel, poivre ; faites cuire à petit feu jusqu'à ce que la queue & les oignons soient cuits ; ayez soin de bien dégraisser, mettez dans la sauce un anchois haché, deux pincées de câpres entiers, dressez les morceaux de queue de bœuf dans le milieu du plat, les oignons autour, & au-dessus mettez-y sept ou huit morceaux de pain coupé de la grosseur d'un petit écu, que vous passerez au beurre : étant prêt à servir, arrosez le tout avec la sauce, qui doit être courte.

Queue de bœuf à la sainte Menehoult.

Hors-d'œuvre. Coupez une queue de bœuf en trois morceaux, vous la coupez d'abord par le milieu, & le gros bout vous le fendez en deux avec le couperet : faites-la cuire dans la marmite à la piece de bœuf ; quand elle est cuite, vous la mettez refroidir, ensuite vous la faites ma-

riner pendant une heure avec un peu d'huile, sel, gros poivre, persil, ciboule, deux échalotes, une pointe d'ail, le tout haché très-fin; faites tenir la marinade après la queue en la pannant de mie de pain, faites griller de belle couleur en arrosant du restant de sa marinade pendant qu'elle est sur le feu. Servez sans sauce. *Du bœuf.*

Culottte de bœuf de plusieurs façons.

La culotte est la piece la plus estimée du bœuf, elle sert à faire d'excellens potages, & fait honneur sur une table pour une piece de milieu; elle se sert au naturel sortant de la marmite, ou quand elle est bien essuyée de sa graisse & bouillon; vous y pouvez mettre dessus une bonne sauce faite avec du coulis, persil, ciboule, anchois, câpres, une pointe d'ail, le tout haché & assaisonné de bon goût; d'autres la servent encore garnie de petits pâtés: voilà les façons les plus communes; celles qui sont les plus recherchées, & les moins pratiquées, sont celles qui suivent. Hors-d'œuvre.

Culotte à la braise aux oignons d'Hollande.

Vous prenez une belle culotte que vous désossez, ficelez-la & la faites cuire dans une bonne braise faite avec une pinte de vin blanc, du bon bouillon, tranche de veau, barde de lard, un gros bouquet garni, sel, poivre; quand elle est cuite à moitié, vous y mettez environ trente oignons d'Hollande, ou au défaut vous prenez de gros oignons rouges; quand la piece de bœuf est cuite, retirez-la pour la bien essuyer de sa graisse, dressez-la dans le plat que vous devez servir, & les oignons au-

tour, & servez dessus une bonne sauce de belle couleur ; *en la faisant cuire de cette façon à la braise*, vous la pouvez diversifier de différents ragoûts ou de différentes sauces, suivant le goût du Maitre.

Du bœuf.

Culotte de bœuf à la Cardinale.

Gros Entremets froids.

Désossez à forfait une culotte de bœuf de dix à douze livres, coupez une livre de lard en lardons, que vous maniez avec de fines épices & du sel fin, lardez-en par-tout la piece de bœuf, sans toucher au dessus qui est couvert, ensuite vous prenez un demi-quarteron de salpêtre pulvérisé, & en frottez la chair pour la rendre rouge, mettez la culotte dans une terrine, avec une once de génievre un peu concassé ; trois feuilles de laurier, un peu de thym & basilic, une livre de sel ; couvrez la terrine & y laissez la viande pendant huit jours, lorsqu'elle a pris sel, lavez-la avec de l'eau chaude, mettez quelque barde de lard sur le dessus de la culotte, du côté qu'elle est couverte de graisse, enveloppez-la dans un torchon blanc & la ficelez ; faites-la cuire à petit feu pendant cinq heures avec trois chopines de vin rouge, une pinte d'eau, cinq ou six oignons, deux gousses d'ail, quatre ou cinq carottes, deux panais, une feuille de laurier, basilic, thym, quatre ou cinq clous de girofle, le quart d'une muscade, persil, ciboule ; quand elle est cuite vous l'ôtez du feu & la laissez refroidir dans sa cuisson jusqu'à ce qu'elle soit tout à fait froide : vous pouvez faire la même chose avec un aloyau.

Culotte de bœuf à l'Angloise.

Si vous voulez ne point prendre une culotte,

vous pouvez faire la même chose avec un endroit de bœuf de la grosseur que vous jugez à propos ; prenez ce que vous voulez & le ficelez, mettez-le dans une marmite proportionnée à sa grandeur avec deux ou trois carottes, un panais, trois ou quatre oignons, un bouquet de persil, ciboule, une gousse d'ail, trois clous de girofle, une feuille de laurier, thym, basilic ; mouillez avec du bouillon ou de l'eau, sel, poivre ; faites cuire à petit feu, & court bouillon : à moitié de la cuisson vous y mettrez des petits choux préparés de cette façon : prenez un gros chou, ôtez-en les feuilles les plus vertes, & le faites blanchir entier à l'eau bouillante pendant une demi-heure, retirez-le à l'eau fraîche, & le pressez fort sans casser les feuilles ; enlevez les feuilles une à une, & mettez dans le dedans un peu de farce de godiveau, ou d'autre farce de viande ; mettez trois ou quatre feuilles à mesure que vous y avez mis de la farce, l'une sur l'autre, pour en former de petits choux un peu plus gros qu'un œuf, ficelez-les & les mettez cuire avec le bœuf; la cuisson faite, égouttez le tout & l'essuyez de sa graisse, dressez le bœuf dans le plat, coupez chaque chou par la moitié, & les arrangez autour du bœuf, en mettant dehors le côté coupé ; pour la sauce vous prendrez un peu de la cuisson que vous passez au tamis, dégraissez-la, & y mettez un peu de coulis pour la lier, faites-la réduire sur le feu au point d'une sauce : servez sur la viande & les choux.

Du bœuf.

Grosse Entrée.

Culotte de bœuf au four.

Prenez une culotte de bœuf de la grosseur

que vous jugez à propos, désossez-la si vous voulez, & la lardez avec du gros lard, assaisonné de sel, fines épices ; mettez-la dans un vaisseau juste à sa grandeur avec une chopine de vin blanc, couvrez avec un couvercle & bouchez les bords avec la pâte ; faites cuire au four pendant cinq ou six heures, suivant sa grosseur, & la servirez avec sa sauce bien dégraissée : vous faites cuire de cette façon un aloyau.

Du bœuf

Grosse Entrée.

Elle se met encore en ballon, en fumée, en pâté chaud & froid, à la broche, piquée de gros lard & fines herbes.

Usage de la tranche de bœuf.

Elle sert à tirer du jus, à faire d'excellens potages, du bœuf à la royale, que vous lardez de gros lard manié avec persil, ciboule, champignons, une pointe d'ail hachés, sel, poivre ; faites-le cuire à petit feu dans son jus ; vous y pouvez ajouter plein une cuiller à bouche d'eau-de-vie, quand il est cuit ; servez le froid : l'on s'en sert à garnir des braises.

Saucissons de tranches de bœuf.

Entrée ou Entremets froid.

Ayez un morceau de bœuf coupé large de la grandeur des deux mains, & épais de deux doigts, coupez-le en deux en le laissant dans la même largeur, battez-le pour l'applatir encore, ensuite vous rafraîchissez les bords en les coupant un peu pour les rendre égaux ; servez-vous de ces rognures pour les hacher avec de la graisse de bœuf, persil, ciboule, champignons, deux échalotes, quelques feuilles de basilic, le tout haché très-fin, sel, gros poivre : liez cette farce de quatre jaunes d'œufs & la mettez sur les tranches de bœuf, que vous

vous roulez après en forme de saucisson, ficelez-les & les faites cuire dans une casserole proportionnée à leur grandeur, avec un peu de bouillon, un verre de vin blanc, sel, poivre, oignon piqué de deux clous de girofle, une carotte, un panais; faites cuire à petit feu, ensuite vous passez la cuisson au tamis & la dégraissez, faites-la réduire au point d'une sauce sans être de haut goût; servez-la sur les saucissons: vous pouvez encore les servir avec tel ragoût de légumes que vous jugerez à propos; si vous voulez les servir froids pour entremets, faites réduire la sauce, en la laissant bouillir avec les saucissons jusqu'à ce qu'il ne reste presque rien de la graisse, laissez refroidir avec ce qui reste & les servez sur une serviette. *Du bœuf.*

Usage de la piece ronde.

Elle peut servir au même usage que la tranche.

Usage du gîte à la noix.

Il sert au même usage que la tranche de bœuf: voyez ci-devant tranche de bœuf.

Usage de la moëlle de Bœuf.

Elle sert à faire des farces, des petits pâtés, des tourtes & crêmes à la moëlle, à nourrir des cardons & autres légumes.

Aloyau de plusieurs façons.

On le met communément, quand il est tendre, cuire à la broche, il se sert dans son jus, ou si vous voulez pour le mieux, vous levez le filet que vous coupez en tranches minces; mettez-le dans une casserole avec une sausse faite avec capres, anchois, champignons, un pointe d'ail, Grosse Entrée.

le tout haché & passé avec un peu de beurre, *Du bœuf.* & mouillé avec bon coulis ; quand vous avez degraissé la sauce, & assaisonné de bon goût, mettez le filet dedans, avec le jus de l'aloyau, faites chauffer sans qu'il bouille, & servez sur l'aloyau.

Entrée. Vous pouvez encore servir ce même filet avec plusieurs légumes, comme concombres, céleri, chicorée, cardes ; il se sert aussi en fricandeau, à la braise, comme la culotte à la braise, qui est expliquée ci-devant, même sauce, même ragoût.

Usage du trumeau & des charbonnées.

Les charbonnées, quand elles sont tendres, se peuvent mettre sur le gril, avec persil, ciboule, champignons, le tout haché, sel, poivre, huile fine, & pané avec de la mie de pain; pour le mieux faites-les cuire à la braise, que vous faites comme pour la langue de bœuf, pag 36, & servez dessus différens ragoûts de légumes comme vous le jugerez à propos : elles servent aussi à faire du bouillon. *Le trumeau* n'est bon qu'à faire du bouillon pour les personnes en santé.

Charbonnée de bœuf en papillotes.

Entrée. Prenez une charbonnée ou côte de bœuf ; coupez proprement & la mettez cuire à petit feu, avec du bouillon ou une chopine d'eau, un peu de sel & du poivre ; quand elle sera cuite, faites réduire la sauce qu'elle s'attache, toute après la côte : ensuite vous la mettez mariner avec de l'huile ou du beurre, persil, ciboules, échalottes, champignons, le tout haché très-fin, un peu de basilic en poudre, met-

tez la côte dans une feuille de papier blanc, avec toute sa marinade ; pliez le papier comme une papillote, graissez-la en dehors & la mettez sur le gril, avec une feuille de papier dessous aussi graissée ; faites griller à petit feu des deux côtés. Servez avec le papier. *Du bœuf.*

Usage de la poitrine de bœuf.

La poitrine & le tendron de poitrine sont les pieces les plus estimées, après la culotte, pour servir une table ; elles se peuvent accommoder de la même façon que la culotte. Voyez ci-devant culotte de bœuf.

Bœuf en miroton.

Prenez du bœuf de poitrine cuit dans la marmite ; si vous en avez de la veille, il sera aussi bon ; coupez-le par tranches fort minces, prenez le plat que vous devez servir, mettez dans le fond deux cuillerées de coulis, persil, ciboule, capres, anchois, une petite pointe d'ail, le tout haché très-fin, sel, gros poivre, arrangez dessus vos morceaux de tranche de bœuf, & les assaisonnez par-dessus comme vous avez fait dessous, couvrez votre plat & le mettez bouillir doucement sur un fourneau pendant une demi-heure, & servez à courte sauce. Hors-d'œuvre.

Tendrons de bœuf à l'Allemande.

Prenez deux ou trois livres de poitrine de bœuf, que vous coupez proprement en trois ou quatre morceaux égaux ; faites-les blanchir un instant à l'eau bouillante ; faites aussi blanchir un bon quart-d'heure la moitié d'un Entrée.

gros chou, mettez cuire la poitrine de bœuf avec un peu de bouillon, un bouquet de persil, ciboule, un gousse d'ail, deux clous de girofle une feuille de laurier, un peu de thym, basilic: une heure après vous y mettrez le chou coupé en trois morceaux bien pressé & ficelé, avec quatre gros oignons entiers; & lorsque le tout sera presque cuit, vous mettrez quatre saucisses, un peu de sel & gros poivre; achevez de faire cuire, qu'il reste peu de sauce, mettez égoutter la viande & les légumes, essuyez-les de leur graisse avec un linge; dressez le bœuf dans le milieu du plat, les choux & les oignons autour, les saucisses par-dessus, passez la sauce au tamis & la dégraissez. Servez sur le ragoût.

Du bœuf.

Bœuf au four.

Prenez ce que vous jugerez à propos de tranche de bœuf que vous hachez avec la moitié moins de graisse de bœuf: ensuite mettez la viande dans une casserole avec du lard maigre coupé en petit dez, persil, ciboule, champignons, deux échalotes, le tout haché très-fin, sel, gros poivre, un poisson d'eau-de-vie, quatre jaunes d'œufs; mêlez bien le tout ensemble, foncez une casserole ou une terrine de la grandeur de votre viande, avec des bardes de lard; mettez-y la viande dessus bien serrée, couvrez avec un couvercle & en bouchez les bords avec de la farine: mettez cuire au four pendant trois ou quatre heures; si vous le servez chaud pour entrée, vous ôterez les bardes de lard & dégraisserez la sauce; pour entremets laissez-la refroidir dans sa cuisson.

Entrée ou ntremets oid.

Hachis de bœuf.

Potages.

Hachez très-fin trois ou quatre oignons, & les mettez dans une casserole avec un peu de beurre, passez-les sur le feu jusqu'à ce qu'ils soient presque cuits, mettez-y une bonne pincée de farine que vous remuez jusqu'à ce qu'elle soit d'une couleur dorée; mouillez avec du bouillon, un demi-verre de vin, sel, gros poivre, laissez bouillir jusqu'à ce que l'oignon soit cuit, & qu'il n'y ait plus de sauce; mettez-y du bœuf haché, faites-le bouillir pour qu'il prenne goût avec l'oignon: en servant mettez-y une cuillerée de moutarde, ou un filet de vinaigre.

CHAPITRE IV.

Du Mouton.

LEs parties du mouton qui sont les plus en usage dans la cuisine, sont :

Le gigot.	La langue.
Le carré.	Les rognons.
L'épaule.	Les pieds.
Le colet ou boutsaigneux.	Les rognons extérieurs appellés animelles.
Le rôts-de-bif.	La queue.
La poitrine.	
Le filet.	

Rôt-de-bif de mouton de plusieurs façons.

Il se met entier à la broche, piqué de petit Enlard, servi dans son jus, pour piece de milieu. Grosse trée.

Il se met aussi à la sainte Menehoult; pour lors

Du mouton. vous le faites cuire à la braise, que vous faites comme celle de la langue de bœuf, page 30; quand il est cuit, vous le panez & lui faites prendre couleur au four, & servez dessous une bonne sauce: vous pouvez aussi, quand il est bien piqué, le faire cuire comme un fricandeau & le glacer de même.

On le sert encore cuit à la braise, & déguisé avec différents ragoûts de légumes, ou différentes sauces.

Gigot de mouton à la Périgord.

Entrée. Le gigot de mouton qui fait une partie du rôt-de-bif, se prépare aussi de la même façon & se diversifie davantage, *comme à la Périgord*; pour lors vous prenez des truffes que vous coupez en petits lardons; vous coupez aussi du lard de la même façon, que vous remuez ensemble avec sel & fines épices, persil, ciboule, une pointe d'ail, le tout haché, lardez par-tout votre gigot de vos truffes & lard; enveloppez-le pendant deux jours dans du papier, de façon qu'il ne prenne point l'air; faites-le cuire à petit feu dans une casserole, dans son jus, enveloppé de tranches de veau & de lard; quand il est cuit, dégraissez la sauce où il a cuit, ajoutez-y une cuillerée de coulis, & servez.

Gigot de mouton aux légumes glacées.

Entrée. Prenez un gigot mortifié, que vous parez de sa graisse & du bout du manche; ficelez-le & le mettez dans une marmite, avec bon bouillon; prenez la moitié d'un chou, une douzaine de racines, que vous tournez en rond, six gros oignons, trois pieds de céleri,

six navets ; faites blanchir le tout ensemble un demi-quart-d'heure, retirez-le ensuite dans l'eau fraîche, pressez le tout pour qu'il ne reste point d'eau ; ficelez les choux & céleri : mettez tous ces légumes cuire avec le gigot, assaisonnez le gigot, & y mettez très-peu de sel ; quand le tout est cuit, retirez le gigot & les légumes sur un plat, essuyez la graisse qui reste avec un linge blanc, dressez le gigot sur le plat que vous devez servir, les légumes autour : vous prenez ensuite le bouillon qui a servi à cuire votre gigot, dégraissez-le & le passez au tamis, faites-le réduire à deux cuillerées ; c'est ce qui fait votre glace : mettez-la légérement sur le gigot & les légumes pour les glacer également ; ensuite vous mettrez un coulis clair dans la casserole qui a réduit la glace pour en détacher ce qui reste, passez cette sauce au tamis pour être plus claire, assaisonnez-la d'un bon goût, & servez sur les légumes, sans toucher à la glace. *Du mouton.*

Gigot de mouton à le persillade.

Prenez un gigot mortifié que vous parez & ficelez ; faites-le cuire avec de bon bouillon, très-peu de sel, mettez-y un bouquet garni ; quand le gigot est cuit, retirez-le, & faites réduire le bouillon après l'avoir dégraissé, jusqu'à ce qu'il soit en glace ; remettez ensuite le gigot dans la même casserole pour qu'il prenne toute la substance de la viande : ayez soin de le remuer, crainte qu'il ne s'attache ; quand il ne reste plus de sauce dans la casserole, dressez le gigot sur le plat que vous devez servir ; mettez dans la casserole un coulis clair pour détacher ce qui reste ; *Entrée.*

vous avez une bonne pincée de persil que vous faites blanchir un demi quart-d'heure dans l'eau bouillante, retirez-le à l'eau fraîche, pressez-le, & le hachez très fin, mettez le persil dans votre sauce, & l'assaisonnez de bon goût; servez-la dessous le gigot.

Du mouton.

Gigot de mouton à la poële.

Entrée. Prenez un gigot de mouton mortifié, coupez-le dans toute sa grandeur par tranches, de l'épaisseur de deux doigts; faites quatre morceaux du gigot, lardez-les tous avec du lard assaisonné de persil, ciboule, champignons, une pointe d'ail, le tout haché, sel, poivre; foncez une casserole de quelques bardes de lard, tranches d'oignons; mettez-y les morceaux de gigot dessus, couvrez bien la casserole, & faites cuire à très-petit feu dans son jus: à la moitié de la cuisson, vous y mettrez un verre de vin blanc; quand il sera cuit, vous dégraisserez la sauce, si vous avez du coulis, vous y en mettrez un peu, & servirez à courte sauce.

Gigot de mouton à la Génoise.

Entrée. Ayez un bon gigot de mouton mortifié, levez-en la peau sans la détacher du manche; lardez toute la chair avec du céleri à moitié cuit dans une braise ou du bouillon, des cornichons coupés en gros lardons, quelques tranches d'estragon blanchi, du lard, le tout assaisonné légérement, & quelques filets d'anchois: remettez la peau par dessus, de façon qu'il n'y paroisse point; arrêtez-la avec de la ficelle, crainte qu'elle ne se retire en cuisant: faites cuire votre gigot à la broche comme à l'ordinaire, servez

avec une sauce où vous mettrez un peu d'échalote.

Du mouton.

Gigot de mouton à l'eau.

Entrée. Appropriez le manche d'un gigot, en coupant un peu le bout pour qu'il ne soit pas si long, lardez la chair, si vous le voulez, avec du lard & quelques filets d'anchois : si vous le laissez sans le larder, vous mettrez un peu plus de sel dans la cuisson : ficelez-le & le mettez dans une marmite juste à sa grandeur, avec une chopine d'eau & autant de bouillon ; faites bouillir & écumer, ensuite vous y mettrez un bouquet de persil, ciboule, une demi-gousse d'ail ; trois échalotes, deux clous de girofle, deux oignons, une carotte & un panais : quand le gigot sera cuit, passez-en le bouillon dans un tamis & le dégraissez, mettez-le sur le feu pour le laisser réduire jusqu'à ce qu'il soit en glace comme un fricandeau ; mettez cette glace par-dessus le gigot, après vous mettrez quelques cuillerées de bouillon dans la casserole pour détacher ce qui reste ; si vous avez un peu de coulis vous en mettrez à la place de bouillon ; vous la servirez dessous le gigot, après l'avoir passée au tamis.

Gigot à l'Angloise.

Entrée. Coupez-en un peu le manche & la peau sur l'os du joint pour pouvoir plier le manche sans défigurer le gigot, lardez-le tout en travers avec du gros lard, ficelez le gigot, & le mettez dans une marmite juste à sa grandeur, avec du bouillon, un bouquet de persil, ciboule, une bonne gousse d'ail, trois clous de girofle, une feuille de laurier, thym, basilic, sel, poivre ; lorsqu'il

Du mouton.

est cuit, mettez-le égoutter & l'essuyez de sa graisse avec un linge, servez-le avec une sauce faite de cette façon : mettez dans une casserole un verre de bouillon & presqu'autant de coulis, des capres, un anchois, un peu de persil, ciboule, une échalotte, un jaune d'œuf dur, le tout haché très-fin, faites bouillir deux ou trois bouillons. Servez sur le gigot.

Gigot aux choux-fleurs.

Entrée.

Faites-le cuire de la même façon que le précédent : après l'avoir dressé sur le plat que vous devez servir, vous y mettez tout autour des choux-fleurs que vous avez fait blanchir un moment à l'eau bouillante, & les mettez après dans une autre eau bouillante pour les faire cuire avec un morceau de beurre & du sel ; lorsqu'ils sont cuits & bien égouttés, vous les arrangez bien proprement autour du gigot, la fleur en haut ; mettez par-dessus une bonne sauce faite avec un coulis ordinaire, un morceau de beurre, sel, gros poivre, faites-la lier sur le feu ; en servant vous y mettrez un filet de vinaigre.

Gigot aux choux-fleurs glacés de Parmesan.

Entrée.

Vous faites cuire le gigot & les choux-fleurs de la même façon que ci-dessus, à cette différence qu'il faut moins de sel ; le tout étant cuit, vous prenez le plat que vous devez servir, mettez-y un peu de sauce de la même façon que ci-dessus, couvrez la sauce avec du parmesan rapé, arrosez-en tout le dessus avec le restant de la même sauce, & sur la sauce mettez-y du parmesan ; mettez votre plat sur un fourneau doux, couvrez-

le avec un couvercle de tourtiere & du feu dessus jusqu'à ce qu'il soit d'une belle couleur dorée & à courte sauce. Avant que de servir, essuyez les bords du plat, & égouttez la graisse qui se trouve au-dessus de la sauce. *Du mouton.*

Gigot aux cornichons.

Mettez cuire un gigot de mouton dans une marmite juste à sa grandeur, avec un peu de bouillon ou de l'eau, un paquet de persil, ciboule, une gousse d'ail, trois clous de girofle, thym, laurier, basilic, deux oignons, deux carottes, un panais, sel, poivre; quand il est cuit, passez la sauce au tamis & la degraissez, faites-la reduire en glace, mettez-la par-tout dessus le gigot, & servez dessous un ragoût de cornichons, qui se fait en mettant des cornichons coupés en deux ou trois morceaux suivant leur grosseur; ratissez-les un peu & les faites blanchir un instant à l'eau bouillante, pour leur ôter la force du vinaigre, & les mettez dans une sauce liée. Entrée.

Gigot à la Régence.

Coupez un gigot de mouton en travers, en trois ou quatre morceaux; lardez chaque morceau de gros lard, assaisonnez de sel, fines épices, fines herbes hachées, faites-le cuire de la même façon que le bœuf à la Royale, que vous trouverez à la page 48; vous le servirez chaud pour entrée, ou froid pour entremets. Entrée ou Entremets froid.

Gigot à la Royale.

Faites cuire un gigot de mouton à la braise de la même façon que celui aux choux- Entrée.

Du mouton.

fleurs, & servirez dessus un ragoût mêlé de ris de veau, champignons, petits œufs. Pour faire ce ragoût, vous faites dégorger dans de l'eau tiede un ris de veau ; & le faites blanchir un demi-quart-d'heure à l'eau bouillante ; retirez-le à l'eau fraîche, & le coupez en gros dés ; après avoir ôté le cornet, mettez-le dans une casserole avec des champignons coupés de la même façon ; passez-les sur le feu avec un bouquet de persil, ciboule, deux clous de girofle, une demi-gousse d'ail, ensuite vous y mettrez une pincée de farine : mouillez après moitié jus & moitié bouillon. Faites cuire à très-petit feu, assaisonnez de sel, gros poivre : la cuisson presque faite, vous le dégraissez & y mettez vos petits œufs que vous avez fait blanchir auparavant dans l'eau bouillante. Il faut les retirer à l'eau fraîche, pour ôter la petite peau qui se trouve dessus ; après qu'ils auront bouilli un demi-quart-d'heure dans le ragoût, ajoutez-y un jus de citron, ou un petit filet de vinaigre. Servez sur le gigot. Si vous avez du coulis à mettre dans le ragoût, vous y mettrez moins de farine & de jus. Pour les petits œufs, comme l'on n'a pas toujours la commodité d'en avoir, l'on peut en faire de cette façon : faites durcir deux œufs, prenez-en les jaunes que vous mettez dans un mortier avec une demi-pincée de sel, pilez-les, & y ajoutez un jaune d'œuf cru ; lorsqu'ils sont bien mêlés ensemble, il faut les retirer pour les mettre sur une table poudrée d'un peu de farine ; roulez-les en façon d'une petite saucisse, & les coupez en très-petits morceaux égaux ; roulez chaque morceau dans le creux de vos mains un peu farinées,

pour les arrondir, & les mettez à mesure sur une assiette ; vous les mettez dans l'eau bouillante pour les faire cuire un instant ; retirez-les à l'eau fraîche, & les mettez égoutter sur un tamis avant que de les mettre dans le ragoût. Ce ragoût vous sert à masquer plusieurs sortes de viande en entrées ; & quand il est seul, on le sert pour entremets. *Du mouton.*

Gigot à la Mailly.

Il se fait en désossant le gigot, à la réserve du manche ; ensuite vous faites des trous par-tout le dedans, sans percer la peau, pour y mettre un salpicon fait de cette façon : coupez du lard, un peu de jambon, des champignons, des cornichons, le tout coupé en dés : assaisonnez de sel, fines épices mêlées, persil, ciboule hachés ; thym, laurier, basilic en poudre : maniez le tout ensemble, & le faites entrer par-tout dans le gigot ; ensuite vous le ficelez & le mettez dans une casserole avec un verre de bouillon & autant de vin blanc, un oignon, une carotte, un panais ; faites-le cuire à petit feu, bien étouffé ; lorsqu'il est cuit vous dégraissez la sauce & la passez au tamis : faites-la réduire sur le feu, si elle est trop longue ; ajoutez-y un peu de coulis pour la lier. Servez sur le gigot. Entrée.

Gigot à la Sultane.

Vous faites un peu de farce avec gros comme un œuf de ruelle de veau, une fois autant de graisse de bœuf que vous hachez ensemble ; ajoutez-y persil, ciboule hachés, un jaune d'œuf cru : une cuillerée d'eau-de-vie, sel, poivre : faites des trous dans Entrée.

tout le dessus du gigot pour y faire entrer cette farce ; faites-le cuire à la broche, enveloppé de papier ; lorsqu'il est cuit vous le servez avec une sauce faite de cette façon : mettez dans une casserole un demi-septier de vin blanc, autant de bon bouillon, persil, ciboule, une demi-feuille de laurier, thym, basilic, une gousse d'ail, deux clous de girofle, une carotte, la moitié d'un panais, sel, gros poivre ; faites bouillir pendant une heure à petit feu, que la sauce soit réduite à moitié ; passez-la au tamis, mettez-y après un œuf dur haché & une pincée de persil blanchi haché très-fin, gros comme une noix de beurre manié de farine ; faites lier sur le feu, & servez sur le gigot.

Du mouton.

Gigot panaché.

Entrée. Lardez-le par-tout avec quelques cornichons, du jambon & du lard, le tout coupé en lardons ; ficelez-le & le mettez dans une marmite juste à sa grandeur, avec un demi-septier de bouillon, un verre de vin blanc, une tranche de jambon, un bouquet de persil, ciboule, trois clous de girofle, une gousse d'ail, thym, laurier basilic ; faites cuire à petit feu pendant trois ou quatre heures ; ensuite vous passez une partie de sa sauce au tamis, dégraissez-la & y mettez trois jaunes d'œufs durs hachés, des capres, anchois, persil blanchi, ajoutez-y la tranche de jambon qui a cuit avec le gigot, hachez le tout très-fin, mettez-y un petit morceau de beurre manié de farine ; faites lier la sauce sur le feu, & servez sur le gigot.

Du carré de mouton.

Il se sert sur le gril, coupé en côtelettes : vous les trempez dans du beurre frais fondu, sel, poivre, persil, ciboule, champignons, le tout haché ; panez les côtelettes de mie de pain, faites-les cuire sur le gril : pendant qu'elles cuisent, arrosez-les avec un peu de beurre, elles ne seront pas si seches : quand elles seront cuites, vous les servirez à sec. Entrée.

Carré de mouton en terrine à l'Angloise, aux lentilles.

Il faut les couper en côtelettes, faites-les cuire avec de bon bouillon, très-peu de sel, un bouquet garni ; faites aussi cuire un litron de lentilles à la reine, avec du bouillon ; quand elles sont cuites, passez-les en purée & mettez cette purée de lentilles avec des côtelettes de mouton cuites & leur assaisonnement ; si le coulis se trouve trop clair, faites-le réduire sur le feu : vous prenez après une terrine propre à servir sur table ; & qui souffre le feu ; vous mettez les côtelettes dedans avec la moitié du coulis, & couvrez avec de la mie de pain grillée d'un côté ; mettez ensuite votre terrine dans le four, qu'elle bouille pendant une heure : quand vous êtes prêt à servir, mettez dedans le reste du coulis. Entrée.

Carré de mouton au persil.

Coupez proprement un carré de mouton, en levant les peaux qui se trouvent sur le filet ; piquez tout le carré avec du persil en branches & bien verd ; faites-le cuire à la broche ; lorsque le persil est bien sec, vous Entrée.

avez du sain-doux chaud & l'arrosez avec ; vous continuez de l'arroser de temps en temps jusqu'à ce que le carré soit cuit ; mettez un peu de jus dans une casserole, avec quelques échalotes hachées, sel, gros poivre ; faites chauffer & servez dessous le carré.

Du mouton

Carré de mouton à la Conti.

Entrée. Appropriez un carré de mouton en levant les peaux qui se trouvent sur le filet, prenez un quarteron de petit lard bien entrelardé, deux anchois lavés ; coupez-les en lardons, & les maniez avec un peu de gros poivre, deux échalotes, persil, ciboule hachés, une demi-feuille de laurier, trois ou quatre feuilles de basilic hachés comme en poudre, trois ou quatre feuilles d'estragon aussi hachées, lardez tout le filet avec le lard & les anchois ; mettez le carré avec toutes ces fines herbes dans une casserole ; mouillez avec un verre de vin blanc & autant de bouillon ; faites-cuire à petit feu ; lorsqu'il est cuit, dégraissez la sauce & y mettez gros comme une noix de beurre manié avec une pincée de farine ; faites lier la sauce sur le feu & la servez sur le carré.

Carré & gigot de mouton aux concombres.

Entrée. Ayez un carré de mouton mortifié que vous parez proprement, c'est-à-dire, de lever la peau & les nerfs qui se trouvent sur le filet, & couper les os qui sont au bas des côtes : piquez le dessus du filet avec du lard fin ; vous pouvez aussi le mettre à la broche sans être piqué ; mais la façon en est plus commune ; prenez deux ou trois concombres que vous pelez, vuidez & les coupez en dés ; faites-les mariner pendant deux

heures avec une petite cuillerée de vinaigre & un peu de sel, ensuite vous les pressez avec vos mains, bien lavées, pour en faire sortir toute l'eau, & les mettez à mesure dans une casserole avec un morceau de beurre, une tranche de jambon; passez-les sur le feu, en les retournant souvent avec une cuiller, jusqu'à ce qu'ils commencent à se colorer, que vous y mettez une pincée de farine & les mouillez moitié jus & moitié bouillon. Si vous n'avez point de jus vous les colorerez davantage en les passant; faites-les cuire à petit feu, & les dégraissez; quand ils sont cuits, ajoutez-y un peu de coulis pour les lier, & si vous n'avez point de coulis, vous y mettrez un peu plus de farine avant que de les mouiller; votre ragoût étant fini, vous le servez dessous le carré de mouton. Si vous voulez servir un ragoût de filets de mouton aux concombres, vous coupez les concombres en tranches bien minces, & les faites mariner & cuire de la même façon que ci-dessus; le ragoût étant fini de bon goût, vous prenez du gigot de mouton cuit à la broche, que l'on a desservi de la table, coupez-le en filets très-minces, mettez-le chauffer dans le ragoût sans le faire bouillir; vous faites la même chose avec les restes d'un carré & d'une épaule de mouton, & même toutes sortes de viandes qui ont été cuites à la broche.

Du mouton.

Carré de mouton en crépine.

Coupez en tranches environ dix ou quinze oignons, suivant qu'ils sont gros, passez-les sur le feu, avec un morceau de beurre, en les remuant souvent avec une cuiller, jusqu'à

Entrée.

Du mouton.

ce qu'ils soient cuits à forfait ; coupez un carré de mouton en côtelettes, & les faites cuire à petit feu, avec du bouillon, un peu de sel, & du gros poivre ; lorsqu'elles sont cuites, faites réduire la sauce jusqu'à ce qu'elle s'attache toute après les côtelettes, & les retirez sur un plat ; égouttez la graisse qui est dans la casserole, & mettez dans la même casserole un demi-verre de bouillon pour en détacher ce qui tient après : passez cette petite sauce dans un tamis, pour la mettre avec les oignons & trois jaunes d'œufs, faites-les lier sur le feu, sans bouillir, de crainte qu'ils ne tournent : vous prenez de la crépine que vous avez mis dans l'eau, pressez-la bien pour la couper en autant de morceaux que vous avez de côtelettes : mettez sur chaque morceau de crépine une côtelette avec de l'oignon tout autour de la côtelette, enveloppez le tout avec la crépine, & soudez-en tous les bords avec de l'œuf battu, & les trempez ensuite par-tout dans l'œuf battu pour les paner de mie de pain ; arrangez-les sur un plat qui aille au feu, arrosez tout le dessus avec de la bonne graisse ou de l'huile d'olive ; mettez-les au four, ou dessous un couvercle de tourtiere, jusqu'à ce qu'elles aient pris une belle couleur dorée, que vous les retirez sur un linge pour les égoutter de leur graisse ; servez avec une sauce de cette façon : mettez dans une casserole un demi-verre de vin blanc, autant de bouillon, un peu de jus, sel, gros poivre ; faites-la bouillir & réduire à moitié : servez dessous les côtelettes.

Côtelettes de mouton à la poële.

Entrée.

Ayez un carré de mouton mortifié, cou-

pez-le par côtes, & les mettez dans une casserole avec un morceau de bon beurre : passez-les sur un petit feu, en les retournant de temps en temps jusqu'à ce qu'elles soient tout à fait cuites ; retirez-les de la casserole pour les égoutter de leur graisse ; vous laisserez environ une demi-cuillerée à bouche de graisse dans la même casserole, & y mettrez avec un verre de bouillon, de l'échalotte hachée, sel, gros poivre ; faites bouillir pour détacher ce qui tient après la casserole, ensuite vous y mettrez les côtelettes avec trois jaunes d'œufs ; faites lier sur le feu sans bouillir : en servant mettez-y un peu de muscade avec un filet de vinaigre. *Du mouton.*

Côtelettes de mouton au gratin.

Coupez un carré de mouton en côtelettes, mettez-les dans une casserole, avec un peu de lard fondu ou du beurre, persil, ciboule, deux échalottes, le tout haché ; passez-les sur le feu & les mouillez avec du bouillon assaisonné de sel, gros poivre ; faites-les cuire à petit feu ; lorsqu'elles sont cuites, dégraissez la sauce & y mettez un peu de coulis pour la lier ; prenez le plat que vous devez servir, mettez-y par-tout dans le fond, de l'épaisseur d'un petit écu, un petit gratin fait de cette façon : prenez une poignée de mie de pain passée à la passoire, que vous mêlez avec gros comme la moitié d'un œuf de bon beurre, trois jaunes d'œufs, un peu de persil, ciboule hachée très-fin, peu de sel : mettez votre plat sur de la cendre chaude jusqu'à ce que votre gratin soit bien attaché après le plat ; égouttez-en le beurre qu'il y a de trop, & servez dessus votre ra- Entrée.

goût de côtelettes : vous pouvez servir de cette façon plusieurs sortes de ragoûts.

Du mouton.

Carré ou côtelettes de mouton à la ravigote.

Entrée. Laissez votre carré entier, si vous le jugez à propos, sinon vous le couperez en côtelettes, la façon est toujours la même, mettez-les dans une casserole avec un peu de beurre, passez-les sur le feu, & y mettez une pincée de farine; mouillez-le avec du bon bouillon, mettez-y un bouquet de persil, ciboule, une demi-gousse d'ail, deux clous de girofle, faites cuire à petit feu; lorsqu'il est dégraissé, prenez de la même sauce que vous mettez sur une assiette, délayez-y avec trois jaunes d'œufs & des herbes à ravigotes; mettez cette liaison dans la casserole où est le carré ou les côtelettes, faites-le lier sur le feu sans qu'il bouille, dressez votre viande dans le plat que vous devez servir, & la sauce par dessus; les herbes à ravigotes sont toutes de fourniture de salade, comme cerfeuil, estragon, pimprenelle, cresson à la noix, civette: vous en mettez de chacune suivant leur force; il n'en faut en tout qu'une demi-poignée, que vous faites bouillir un demi-quart-d'heure dans de l'eau; retirez-les à l'eau fraîche, pressez-les bien dans vos mains, & les pilez très-fin avant que de les mettre dans la liaison.

Côtelettes de mouton à la purée de navets.

Entrée. Ayez huit ou douze navets, suivant leur grosseur, qu'ils soient tendres; après les avoir ratissés & lavés, coupez-les en petits morceaux, faites-les blanchir un demi-quart-d'heure à

l'eau bouillante ; quand ils seront égouttés mettez-les dans une casserole avec un morceau de beurre, & les passez sur le feu en les remuant souvent jusqu'à ce qu'ils soient colorés : alors vous y mettrez une bonne pincée de farine, sel, poivre, deux échalotes hachées : mouillez avec du bouillon ; faites bouillir à petit feu jusqu'à ce que les navets soient en marmelade épaisse, vous les passez à travers d'une passoire pendant qu'ils cuisent, vous coupez un carré de mouton en côtelettes, que vous faites mariner avec du sel, poivre, un peu de graisse du derriere de la marmite, ou un peu d'huile ; faites-les griller, en les arrosant avec le restant de la marinade, servez sur la purée de navets.

Du mouton.

Côtelettes de mouton à la mariniere.

Coupez un carré de mouton en côtelettes, que vous appropriez pour qu'elles soient un peu courtes & épaisses : mettez-les dans une casserole avec gros comme la moitié d'un œuf de beurre ; passez-les sur le feu jusqu'à ce qu'elles soient un peu rissolées, & les mouillez avec un verre de vin blanc, & autant de bouillon ; mettez-y avec une douzaine de petits oignons blancs, faites-les bouillir à petit feu, une demi-heure, après vous y mettrez un quarteron de petit lard, avec une carotte, un panais, le tout coupé en filets, une petite branche de sariette & du persil haché, peu de sel, gros poivre, un filet de vinaigre ; lorsque les côtelettes sont cuites, & qu'il reste peu de sauce, vous dressez les côtelettes dans le plat que vous devez servir, les oignons autour, & les filets de racines & de lard sur les côtelettes.

Entrée.

Du mouton.

Côtelettes de mouton à la plucheverte.

Entrée. Préparez des côtelettes de mouton comme les précédentes ; mettez-les dans une caſſerole avec un peu de beurre, un bouquet de perſil, ciboule, deux gouſſes d'ail, deux échalottes, cinq ou ſix feuilles d'eſtragon, deux clous de girofle, une demi-feuille de laurier, un peu de thym & baſilic, paſſez-les ſur le feu & y mettez une petite pincée de farine, mouillez avec un verre de vin blanc & un peu plus de bouillon, aſſaiſonnez de ſel, poivre ; faites bouillir à petit feu juſqu'à ce qu'il reſte peu de ſauce & que les côtelettes ſoient cuites, alors vous les dreſſez ſur le plat que vous devez ſervir ; paſſez la ſauce au tamis & la dégraiſſez ; remettez-la ſur le feu avec gros comme une noix de beurre manié avec une petite pincée de farine ; mettez-y auſſi une bonne pincée de perſil blanchi à l'eau bouillante, bien preſſé & haché très-fin, avec une demi-cuillerée de verjus ; tournez-la juſqu'à ce qu'elle ſoit liée comme une ſauce blanche, ſervez ſur les côtelettes.

Côtelettes de mouton en robe de chambre.

Faites-les cuire avec du bouillon, très-peu de ſel, un bouquet garni ; quand elles ſont cuites, dégraiſſez le bouillon & paſſez au tamis : faites-le réduire en glace. & mettez dedans les côtelettes pour les glacer, retirez-les après les avoir glacées pour les mettre refroidir : prenez de la ruelle de veau, graiſſe de bœuf, pour faire une farce, avec deux œufs, ſel, poivre, perſil, ciboule, champignons, le tout haché, & mouillez la farce avec de la créme : enve-

loppez chaque côtelette avec de cette farce, mettez-les sur une tourtiere & les panez de mie de pain ; faites-les cuire au four. Quand elles sont de belle couleur, mettez-les égoutter de leur graisse, & servez dessous une bonne sauce claire. *Du mouton.*

Côtelettes de mouton au basilic.

Prenez un carré de mouton que vous coupez par côtes, faites-les cuire de la même façon que les côtelettes en robe de chambre & les finissez de même : pour la farce, vous la ferez aussi de même, à cette différence près que vous y mettrez du basilic haché très-fin, un œuf de plus & moins de crême : quand elles seront bien enveloppées de farce & panées ; faites-les frire de belle couleur, & les servez garnies de persil frit dressez-les autour d'un morceau de mie de pain que vous aurez mis dans le plat. Entrée.

Haricot de mouton.

Pour faire un haricot de mouton dans le goût bourgeois, il faut couper une épaule de mouton par morceaux, de la largeur de deux doigts & un peu plus longs ; faites un roux avec un peu de beurre & plein une cuiller à bouche de farine ; faites-le roussir sur un petit feu, en le tournant toujours avec une cuiller jusqu'à ce qu'il soit de couleur de canelle bien foncée ; ensuite vous y mettez la viande & la passez cinq ou six tours sur le feu, en la retournant de temps en temps, après vous y mettez du bouillon : si vous n'en avez point, vous y mettrez environ une chopine d'eau un peu chaude ; mettez-en peu à la fois pour que le roux se puisse bien délayer, en remuant toujours avec la Entrée.

cuiller, jusqu'à ce que vous ayez mis le tout;
Du mouton. assaisonnez votre viande avec du sel & du poivre. un bouquet de persil, ciboule, une feuille de laurier, thym, basilic, trois clous de girofle, une gousse d'ail, faites cuire à petit feu; à moitie de la cuisson, panchez votre casserole pour que la graisse vienne dessus, ôtez-la avec une cuiller, & n'en laissez que le moins que vous pouvez; ayez des navets bien ratissés & lavés que vous coupez par morceaux, mettez-les dans la viande, faites-les-cuire ensemble; les navets & la viande étant cuits, ôtez le bouquet, panchez encore la casserole pour ôter la graisse qui reste; si la sauce étoit trop longue, il faut la faire réduire sur un bon feu jusqu'à ce qu'elle ne soit ni trop claire ni trop liée, c'est-à-dire, qu'elle soit de l'épaisseur d'une crême double; dressez vos morceaux de viande dans le fond du plat, les navets par-dessus, arrosez le tout avec la sauce.

Haricot de mouton distingué.

Entrée. Il faut prendre un quarré de mouton, coupez les côtes doubles pour qu'elles soient plus épaisses, ne laissez à chacune qu'une côte; coupez-les très-courtes & les parez proprement; applatissez-les un peu avec le couperet, & les mettez cuire avec du bouillon; un bouquet de persil, ciboule, une demi-feuille de laurier, peu de thym & basilic, deux clous de girofle, une demi-gousse d'ail, sel, gros poivre; ayez des navets que vous coupez & tournez en amandes; faites-les bouillir un demi-quart-d'heure dans l'eau & les retirez à l'eau fraîche mettez-les cuire avec du bouillon & du jus pour

les

les colorer, peu de sel, gros poivre; lorqu'ils seront presque cuits, mettez-y deux ou trois cuillerées de coulis : vos côtelettes étant cuites, dégraissez-en la sauce & la passez au tamis, pour la mettre dans le ragoût de navets ; ayez soin que le ragoût n'ait point trop de sel, faites-le réduire au point d'une sauce; dressez les côtelettes dans le plat que vous devez servir, & le ragoût de navets par-dessus. *Du mouton.*

Epaule de mouton en ballon.

Désossez-la & l'arrondissez, faites-la tenir à force de ficelle ; vous la mettez après cuire dans une bonne braise, comme la langue de bœuf, page 36, bien assaisonnée ; quand elle est cuite & bien essuyée de sa graisse, servez-la avec le même ragoût que vous servez aux gigot & carré. Entrée.

Epaule de mouton de différentes façons.

Elle se met à l'eau, pour lors vous la laissez dans son naturel ; après lui avoir cassé les os, faites-la cuire avec du bouillon, un bouquet garni : quand elle est cuite dégraissez le bouillon & le faites réduire en glace ; remettez dedans l'épaule pour la glacer, mettez après un peu de coulis clair pour détacher ce qui reste à la casserole, & servez cette sauce dessous l'épaule. Entrée.

Elle se sert cuite à la broche, avec sauce à la ciboulette, sauce à l'échalote, ragoût de chicorée, ragoût de laitue.

Epaule de mouton en croustade.

Cassez-en les os par-dessous avec le dos du couperet : faites-la cuire avec du bouillon, un bouquet garni, très-peu de sel, Entrée.

quand elle eſt cuite, retirez l'épaule de la cuiſſon pour en dégraiſſer le fauſſe, faites-la réduire en glace, & glacez avec tout le deſſus de l'épaule & la mettez refroidir; mettez enſuite du bouillon dans la même caſſerole pour en détacher tout ce qui reſte; mettez-y après un peu de coulis, & paſſez cette ſauce au tamis dans une caſſerole que vous ferez chauffer quand vous ſervirez: vous prenez enſuite l'épaule de mouton que vous mettez ſur une tourtiere & la couvrez par-tout d'une farce, comme il eſt dit pour les côtelettes en robe de chambre, page 70; vous panez enſuite tout le deſſus de la farce, & la mettez cuire au four ou ſous un couvercle de tourtiere; quand elle eſt cuite & d'une belle couleur, retirez-la ſur un linge blanc pour l'eſſuyer de ſa graiſſe; mettez-la ſur le plat que vous devez ſervir, & la ſauce deſſous.

Du mouton.

Epaule de mouton à la Turque.

Entrée. Mettez cuire une épaule de mouton avec du bouillon, un bouquet de perſil, ciboule, une gouſſe d'ail, deux clous de girofle, une feuille de laurier, thym, baſilic, deux oignons, quelques racines, un peu de ſel & poivre; quand elle eſt cuite, prenez un quarteron de ris que vous lavez, & mettez cuire avec du bouillon de la cuiſſon de l'épaule que vous paſſez au tamis ſans le dégraiſſer; quand le ris eſt cuit & bien épais, mettez l'épaule ſur le plat que vous devez ſervir, coupez-la dans deux ou trois endroits pour y faire entrer du ris, couvrez tout le deſſus de l'épaule avec du ris, & ſur le ris vous y mettrez du fromage de Gruyere rapé: faites prendre couleur deſſous un cou-

vercle de tourtiere, avec un bon feu deſſus : ſervez avec une ſauce d'un coulis clair.

Du mouton.

Epaule de mouton au four.

Entrée. Lardez ſi vous voulez une épaule de mouton avec du petit lard ; mettez dans le fond d'une terrine proportionnée à la grandeur de l'épaule, deux ou trois oignons en tranche, un panais & une carotte coupés en zeſtes, une gouſſe d'ail, deux clous de girofle, une demi-feuille de laurier & quelques feuilles de baſilic, environ un bon demi-ſeptier d'eau, ou du bouillon pour le mieux, ſel, poivre ; ſi l'épaule eſt lardée de petit lard, vous y mettez moins de ſel, mettez l'épaule deſſus, & la faites cuire au four ; quand elle ſera cuite, vous en paſſerez la ſauce au tamis, & paſſerez fort les légumes pour qu'ils faſſent une petite purée claire pour lier la ſauce, dégraiſſez cette ſauce, & la ſervez deſſus l'épaule.

Epaule de mouton à la ſainte Menehoult.

Entrée. Faites cuire une épaule de mouton avec un peu de bouillon, un bouquet de perſil, ciboule, une gouſſe d'ail, trois clous de girofle, une feuille de laurier, thym, baſilic, oignons, racines, ſel, poivre ; quand elle eſt cuite, vous l'ôtez de ſa cuiſſon & l'égouttez : dreſſez-la ſur le plat que vous devez ſervir ; mettez deſſus une ſauce bien liée, que vous faites en prenant deux cuillerées de coulis que vous mettrez dans une caſſerole avec un morceau de beurre manié de farine, trois jaunes d'œufs ; faites-la lier ſur le feu & la verſez deſſus l'épaule : panez-la de mie de pain ; arroſez doucement

la mie de pain, avec du dégraiſſis de la cuiſſon de l'épaule : faites prendre couleur deſſous un couvercle de tourtiere avec un peu de feu deſſus : enſuite vous égoutterez la graiſſe qui eſt dans le plat ; eſſuyez les bords & ſervez deſſous une ſauce claire à l'échalote, ou ſimplement un peu de jus avec du ſel & gros poivre. Si vous n'avez point de coulis pour la ſauce que vous mettez ſur l'épaule, prenez de la cuiſſon que vous dégraiſſez, & mettez un peu plus de farine avec le beurre.

Du mouton.

Epaule demouton à la rouſſie.

Entrée. Ayez deux poignées de perſil en branche, ſans ôter les queues, & bien verd, lardez-en tout le deſſus de l'épaule, qu'elle ſoit bien couverte, mettez-la à la broche ; quand le perſil ſera échauffé, vous avez du ſain-doux chaud que vous verſez légérement ſur le perſil avec une cuiller, & en mettez de temps en temps juſqu'à ce que l'épaule ſoit cuite : pour la ſervir vous hacherez deux échalotes que vous mettrez dans un peu de jus, avec ſel, gros poivre : faites chauffer ; dreſſez la ſauce deſſous l'épaule.

Hachis de mouton couvert.

Entrée. Mettez cuire une épaule de mouton à la broche, hachez très-fin trois ou quatre oignons avec deux échalotes, paſſez-les ſur le feu avec un morceau de beurre juſqu'à ce qu'ils commencent à prendre couleur ; enſuite vous y mettrez une bonne pincée de farine, que vous remuerez juſqu'à ce qu'elle ſoit d'une belle couleur dorée : mouillez avec deux verres de bon bouillon ; ajoutez-

y une pincée de persil haché ; faites bouillir à petit feu pendant une demi-heure, après vous prendrez l'épaule qui est cuite à la broche, levez-en toute la chair, sans toucher à la peau & à tout le dessous, parce qu'il faut qu'elle paroisse comme entiere : prenez la chair que vous avez enlevée, hachez-la très-fin & la mettez avec l'oignon, faites chauffer sans bouillir, assaisonnez de sel, gros poivre, arrosez le dessus de l'épaule avec de la graisse ou du beurre, panez avec de la mie de pain, faites-lui prendre une belle couleur dorée dessous un couvercle de tourtiere, avec du feu dessus : dressez le hachis dans le plat, & le cachez avec l'épaule. *Du mouton.*

Saucisson d'une épaule de mouton.

Désossez à forfait une épaule de mouton, étendez-la le plus que vous pourrez, mettez dessus une farce de godiveau de l'épaisseur d'un petit écu, & sur cette farce arrangez dessus des cornichons & du jambon coupés en filets, remettez un peu de farce dessous seulement pour les faire tenir, roulez l'épaule & l'enveloppez bien serrée dans un linge, & la faites cuire avec un peu de bouillon, un bouquet de persil, ciboule, un gousse d'ail, trois clous de girofle, oignons, carottes, panais, sel, poivre ; la cuisson faite, dégraissez la sauce & la passez au tamis ; faites-la réduire si elle est trop longue, mettez-y une cuillerée de coulis pour la lier, servez sur l'épaule. Entrée.

Du bout saigneux de mouton ou collet.

Faites-le cuire à la braise faite avec bouillon, sel, poivre, un bouquet garni ; quand

il eſt bien cuit vous le pouvez ſervir avec

Du mouton. Ragoût de navets.
Ragoût de concombres.
Ragoût de céleri.
Ragoût de paſſepierre ou ſauce hachée.
Sauce à l'Angloiſe.
Sauce à la ravigote.

Quand il eſt fendu il ſe met dans le pot : après qu'il eſt cuit, mettez-le ſur le gril avec graiſſe du pot, perſil, ciboule hachés, ſel, poivre, & pané de mie de pain, & ſervez deſſous une ſauce au verjus.

De la poitrine de mouton de pluſieurs façons.

Hors-d'œuvre. Elle eſt auſſi bonne dans la pot que le bout ſaigneux, & ſe fait griller de même : vous la faites auſſi cuire à la braiſe, entiere ou coupée par morceaux, & la ſervez, avec un ragoût de navets ; l'on en fait auſſi un hauchepot. Voyez queue de bœuf en hauchepot, page 43.

Du filet de mouton en brezolle.

Vous prenez une filet de mouton entier que vous parez de tous les filandres & le coupez mince : mettez-le après dans une caſſerole, lit par lit, avec perſil, ciboule, champignons, une pointe d'ail, le tout haché, lard fondu, ſel, gros poivre, & le faites cuire à la braiſe à très-petit feu : quand il eſt cuit, vous le dégraiſſez & détachez les filets : ajoutez-y un peu de coulis dans la ſauce, ſervez.

Filets de mouton en paupiettes.

Pour faire les paupiettes, vous prenez un filet entier que vous coupez après en tranches de toute ſa largeur ; applatiſſez-les

& mettez dessus une bonne farce faite avec blanc de volaille cuite, graisse de bœuf, sel, persil, ciboule, champignons hachés, sel, poivre, quatre jaunes d'œufs; roulez vos paupiettes & les faites cuire à la broche, enveloppées de lard & de papier; quand elles sont cuites, servez dessous une bonne sauce. *Du mouton.*

Vous pouvez aussi servir le filet en fricandeau au naturel, ou avec un ragoût de chicorée ou de laitue.

Filet de mouton en profitrel.

Coupez le filet en petits carrés, applatissez-les avec un couperet, & mettez dedans de la farce, comme il est marqué pour les paupiettes; vous donnerez après la forme d'un petit pain: faites-les cuire à petit feu dans une bonne braise, comme la langue de bœuf, page 36; quand ils sont cuits, vous les pouvez servir en différentes sauces dans le goût moderne, ou avec un ragoût de cornichons, ou un de salpicon.

Langue de mouton de différentes façons.

Après l'avoir fait cuire dans de l'eau, vous la servez communément grillée: pour lors vous ôtez la peau & la fendez à moitié; faites-la tremper avec de la graisse du pot, ou pour le mieux avec de l'huile fine, persil, ciboule, champignons, une pointe d'ail, le tout haché, sel, poivre; panez-la & la faites griller, & servez après avec une sauce au verjus. *Hors-d'œuvre.*

Langues de mouton en papillotes.

Après qu'elles sont cuites dans de l'eau & nettoyées de leurs peaux, faites-les mariner

avec sel, gros poivre, persil, ciboule, champignons, une pointe d'ail, le tout haché, la moitié d'un citron coupé en tranches, huile fine : mettez chaque moitié de langue avec de tout l'assaisonnement dans du papier blanc, & frottez d'huile, avec barde de lard dessus & dessous ; pliez le papier tout autour, pour que rien ne sorte, faites-les cuire sur le gril à très-petit feu, & servez avec le papier.

Du mouton.

Langues de mouton à la broche.

Hors-d'œuvre.

Prenez quatre langues que vous faites cuire dans de l'eau avec du sel, un oignon piqué de deux clous de girofle, une carotte & un panais ; quand elles sont presque cuites, ôtez-en la peau, & les lardez en travers avec du gros lard, pour le mieux : si vous voulez à la place de gros lard, vous piquerez tout le dessus avec du petit lard ; embrochez-les dans un hatelet & l'attachez à la broche enveloppé avec du papier que vous graissez ; quand elles seront cuites de belle couleur, servez-les avec une sauce faite de cette façon : mettez dans une casserole trois cuillerées de jus, deux cuillerées de verjus, un petit morceau de beurre manié de farine, sel, gros poivre ; faites lier sur le feu & servez dessous les langues ; si vous les prenez chez la Tripiere, ne les prenez point trop cuites, vous leur ferez prendre du goût avec un peu de bouillon, sel, poivre, une demi-gousse d'ail & une échalote, avant que de les préparer comme les précédentes.

Langues de mouton à la Flamande.

Prenez deux ou trois oignons que vous

coupez en tranches, passez-les sur le feu avec du beurre jusqu'à ce qu'ils commencent à se colorer : mettez-y une pincée de farine & mouillez avec un verre de vin blanc, un demi-verre de jus ; mettez-y aussi des champignons, deux échalotes, persil, ciboule, le tout haché très-fin, sel, gros poivre, une pointe de vinaigre ; faites bouillir le tout ensemble un demi-quart-d'heure ; ayez trois langues de mouton cuites à l'eau, que vous épluchez & les fendez en deux sans les séparer : mettez-les dans la sauce pour les faire bouillir ensemble jusqu'à ce qu'elles aient pris goût & qu'il reste peu de sauce. Servez.

Du mouton. Hors-d'œuvre.

Langues de mouton en canellon.

Prenez deux langues de mouton cuites à l'eau : coupez-les en cinq ou six morceaux d'égale grosseur & dans leur longueur : faites-leur prendre du goût dans un peu de bouillon, un filet de vinaigre, sel, poivre : faites une farce avec trois œufs durs, un peu de beurre, persil, ciboule, une échalote, le tout haché, & un peu de basilic haché comme en poudre, liés de trois jaunes d'œufs : mettez égoutter les filets de langues de mouton, & les essuyez avec un linge : faites tenir un peu de cette farce après chaque morceau de langue : roulez-les ensuite dans de la mie de pain : trempez-les après dans de l'œuf battu & les panez : faites-les cuire de belle couleur dorée.

Hors-d'œuvre.

Langues de mouton en sur-tout.

Mettez dans une casserole gros comme un œuf de bon beurre manié avec une bonne

Du mouton.

pincée de farine, un verre de vin rouge, deux cuillerées de bon bouillon, persil, ciboule, champignons, échalotes, une demi-gousse d'ail, le tout haché, basilic en poudre, sel, gros poivre; faites lier cette sauce sur le feu, & un peu bouillir jusqu'à ce qu'elle soit épaisse. Prenez deux ou trois langues de mouton cuites à l'eau & froides : coupez-les en filets minces; prenez le plat que vous devez servir; mettez un peu de cette sauce dans le fond, & ensuite un filet de langue sur la sauce : vous continuerez à mettre des filets de langues l'un sur l'autre, & toujours de la sauce entre chaque couche : finissez par la sauce. Bordez tout le tour de votre viande avec des filets de pain coupés proprement : panez tout le dessus avec de la mie de pain; & après avoir pané, vous arroserez tout le dessus avec de bon beurre chaud : mettez le plat sur un petit feu pour faire migeoter; couvrez-le avec un couvercle de tourtiere, & du feu, pour faire prendre couleur à la mie de pain : quand il sera d'une belle couleur dorée, penchez un peu le plat pour faire couler le beurre, s'il y en avoit trop; essuyez les bords, & servez.

Hors d'œuvre, ou Entremets.

Langues de mouton à la poële.

Hors-d'œuvre.

Epluchez trois langues de mouton, après les avoir fait cuire à l'eau; fendez-les par la moitié sans les séparer; mettez-les dans une casserole, avec du bon bouillon, deux cuillerées de coulis; si vous n'avez point de coulis, mettez environ deux cuillerées à bouche de chapelure de pain dans un peu de bouillon; faites-la bouillir un instant & la passez au travers d'un tamis, en la pressant

avec une cuiller : cette façon peut servir pour beaucoup de ragoûts Bourgeois où l'on veut éviter la dépense & la peine de faire un coulis ; après avoir mis votre coulis, vous y mettez aussi un verre de vin blanc, persil, ciboule, une pointe d'ail, des champignons, le tout haché très-fin, un petit morceau de beurre, sel, gros poivre : faites bouillir pendant une demi-heure, jusqu'à ce que la sauce ne soit ni trop liée ni trop claire. *Du mouton.*

Langues à la Gascogne.

Coupez par filets trois langues de mouton cuites à l'eau ; ayez un plat qui aille au feu ; mettez dans le fond un peu de coulis avec persil, ciboule, une demi-gousse d'ail, des champignons, le tout haché très-fin, sel, gros poivre ; arrangez dessus les filets de langues & les assaisonnez dessus comme dessous : couvrez tout le dessus avec de la mie de pain, & sur la mie de pain vous y mettrez par-tout des petits morceaux de beurre gros comme des pois : ce qui nourrira votre ragoût, & empêchera la mie de pain de noircir à la chaleur du feu : mettez le plat sur un petit feu : couvrez-le avec un couvercle de tourtiere & du feu dessus ; quand il sera de belle couleur, servez à courte sauce. Hors-d'œuvre.

Langues au gratin.

Faites-les cuire avec un peu de bouillon, un demi-verre de vin blanc, un bouquet de persil, ciboule, une demi-feuille de laurier, un peu de thym, basilic, une demi-gousse d'ail, deux clous de girofle, sel, gros poivre : faites-les bouillir pendant une

demi-heure à très-petit feu ; ajoutez-y un peu de coulis. Pour le gratin, prenez un plat qui aille au feu, mettez-y dans le fond une farce de l'épaisseur d'un écu, faite avec de la mie de pain, un morceau de beurre ou du lard rapé, deux jaunes d'œufs crus, persil, ciboule hachés, un peu de coulis ou une cuillerée à bouche de bouillon, sel, gros poivre ; mêlez le tout ensemble, & mettez votre plat sur un peu de cendres chaudes, jusqu'à ce que votre farce se soit attachée au plat : ensuite vous en égoutterez le beurre ; essuyez les bords du plat. Servez dessus les langues avec leur sauce.

Du mouton.

Langues à la sainte Menehoult.

Hors-d'œuvre.

Après qu'elles sont cuites à l'eau, vous les épluchez & fendez en deux sans les séparer, & les mettez prendre du goût en les faisant bouillir pendant une demi-heure avec un demi-septier de lait ; un morceau de beurre, persil, ciboule, une gousse d'ail, deux échalotes, le tout entier, deux clous de girofle, sel, gros poivre ; ensuite vous ôtez les fines herbes, & prenez le plus de gras de la cuisson des langues pour les tremper dedans, & la panez de mie de pain : faites-les griller de belle couleur, & les servez avec une sauce piquante faite de cette façon : mettez dans une casserole des zestes de racines, oignons, une demi-feuille de laurier, thym, basilic, une demi-gousse d'ail, un morceau de beurre ; passez-les sur le feu jusqu'à ce qu'ils commencent à prendre un peu de couleur : ensuite vous y mettez une pincée de farine, mouillée avec un peu de bouillon, une cuillerée à bouche de vinaigre, sel, poivre : faites bouillir la sauce

pendant un quart-d'heure ; dégraissez-la & la passez au tamis : cette sauce peut vous servir pour toutes sortes d'entrées de broches & grillées, qui ont besoin d'être relevées. *Du mouton.*

Langues de mouton à la cuisiniere.

Après les avoir fait griller, comme il est dit à l'article des langues de mouton, mettez dans une casserole gros comme un petit œuf de bon beurre, deux jaunes d'œufs crus, deux cuillerées de verjus ; un peu de bouillon, sel, poivre, muscade ; tournez-la sur le feu jusqu'à ce qu'elle soit liée comme une sauce blanche. Servez dessous les langues. Hors-d'œuvre.

Hatelet de langues de mouton.

Prenez trois langues de mouton cuites à l'eau ; coupez-les en morceaux carrés de même grandeur ; passez-les sur le feu, dans une casserole avec un morceau de bon beurre, sel, poivre, persil, ciboule, champignons, le tout haché ; mouillez avec du coulis si vous en avez ; sinon mettez-y une bonne pincée de farine, & mouillez avec du bouillon ; laissez bouillir le ragoût jusqu'à ce que la sauce soit bien épaisse ; vous y mettez ensuite deux jaunes d'œufs : faites lier les œufs avec la sauce sur le feu, sans qu'ils bouillent : mettez ensuite refroidir le ragoût, & embrochez tous les petits morceaux de langues dans des petites brochettes de bois : faites tenir toute la sauce après & les panez de mie de pain ; faites-les griller en les arrosant de temps en temps avec un peu de beurre. Quand ils sont grillés de belle couleur, servez à sec avec les brochettes. Hors-d'œuvre.

Du mouton. *Des pieds de mouton, comment accommoder.*

Après les avoir bien fait cuire dans l'eau, il faut les éplucher de ce qui reste de poil; ôter les gros os; mettez-les ensuite dans une casserole avec un bon morceau de beurre & un bouquet garni: faites-leur faire quelques tours sur le feu. Quand ils sont cuits & la sauce réduite, il ne faut point les dégraisser; mettez-y trois jaunes d'œufs délayés avec du lait ou de la crême, si vous en avez: faites-la lier sur le feu, & en servant, mettez-y un filet de verjus ou de vinaigre.

Pieds de mouton à la sainte Menehoult.

Hors-d'œuvre. Quand ils sont cuits dans l'eau, vous leur ôtez le gros os & les laissez entiers; mettez-les après dans une casserole avec un bon morceau de beurre, persil, ciboule, une pointe d'ail, le tout haché, sel, poivre: faites-les cuire jusqu'à ce qu'il n'y ait presque plus de sauce: sur la fin remuez-les, crainte qu'ils ne s'attachent. Quand ils sont refroidis trempez-les dans le restant de la sauce, & les panez de mie de pain: faites-les griller, & les servez à sec, avec une sauce piquante & claire.

Pieds de mouton à la ravigote.

Hors-d'œuvre. Quand ils sont cuits dans l'eau, ôtez-en les gros os, & les mettez dans une casserole avec bon beurre, un bouquet garni, du bouillon, bon coulis, sel, gros poivre; faites-les bouillir jusqu'à ce que la sauce soit presque réduite: quand vous êtes prêt à servir, vous mettez dedans votre ravigote, qui est

compoſée de toutes ſortes de fournitures de ſalade, comme cerfeuil, pimprenelle, pourpier, corne de cerf, peu de baume, peu d'eſtragon, de la civette; faites blanchir le tout un demi-quart-d'heure au plus : ritirez-les de l'eau, & les preſſez; hachez-les très-fin, ſervez-les dans le ragoût, que la ſauce ne ſoit ni trop claire ni trop épaiſſe, & aſſaiſonnez d'un bon goût. *De mouton.*

Pieds de mouton farcis.

Ayez une douzaine de pieds de mouton cuits à l'eau, mettez-les dans un peu de bouillon, avec du ſel, poivre, une feuille de laurier, thym, baſilic, une gouſſe d'ail : faites-les migeoter pendant une demi-heure, retirez-les & les déſoſſez le plus que vous pourrez, & à la place des os vous y ferez entrer une farce de cette façon; hachez un petit morceau de viande cuite, avec autant de graiſſe de bœuf, un peu de mie de pain deſſéchée, avec du lait, aſſaiſonnés de ſel, poivre, perſil, ciboule hachés; liez de trois jaunes d'œufs, après qu'il ſeront farcis, ſi vous voulez les frire, trempez-les dans de l'œuf battu & les panez de mie de pain; faites-les frire de belle couleur; ſervez ſortant de la poële : ſi vous voulez les ſervir ſans être frits, vous les tremperez dans du beurre chaud; panez-les de mie de pain : vous pouvez les faire griller où leur faire prendre couleur ſur le plat que vous devez ſervir avec un couvercle de tourtiere & du feu deſſus; égouttez-en la graiſſe, s'il y en a; ſervez les bords du plat bien eſſuyés. L'on peut y mettre une ſauce d'un jus clair, ſi l'on veut. Hors-d'œuvre.

Du mouton.

Pieds de mouton à l'Angloise.

Hors-d'œuvre.

Prenez une douzaine de pieds de mouton cuits à l'eau, mettez-les dans une casserole, avec du bouillon, une cuillerée de verjus, sel, poivre, quelques tranches d'oignons, une gousse d'ail, une racine coupée en zestes; faites-les bouillir une demi-heure pour prendre du goût: quand ils seront bien cuits, mettez-les égoutter; ôtez-en les os, & à la place vous avez autant de mie de pain coupée de longueur & grosseur des os, faites-les frire, en les passant sur le feu avec du beurre jusqu'à ce qu'ils soient d'une belle couleur dorée; mettez-en un morceau dans chaque pied pour imiter l'os que vous avez ôté; dressez-les sur le plat que vous devez servir, mettez dessus une sauce piquante, qui est la premiere que vous trouverez à l'article des sauces.

Pieds de mouton de différentes façons.

Hors-d'œuvre.

Il faut toujours faire cuire les pieds de mouton dans de l'eau pour tel ragoût que vous vouliez faire: quand ils sont bien cuits, vous ôtez l'os de la jambe & laissez le pied entier; si vous voulez les servir avec une sauce, après les avoir épluchés de ce qui reste de poil, mettez-les dans une casserole avec un morceau de beurre, du bouillon, un bouquet de toutes sortes de fines herbes, sel, poivre: faites-les bouillir à petit feu pendant une demi-heure; lorsqu'ils auront pris assez de goût, retirez-les sur un linge propre pour les essuyer de leur graisse; dressez-les sur le plat que vous devez servir: mettez par-dessus telle sauce que vous jugerez à propos, comme à la Hollandoise, à l'Espagnole, hachée, &

autres que vous trouverez à l'article des sauces.

Du mouton.

Pieds de mouton en sur-tout.

Après les avoir fait cuire comme ci-dessus, vous prenez le plat que vous devez servir, qui doit aller au feu : mettez par-tout dans le fond une farce de viande telle que vous l'aurez, pourvu qu'elle soit bonne & assaisonnée de bon goût ; arrangez les pieds dessus cette farce, couvrez-les avec de la même farce, unissez-le dessus avec un couteau trempé dans de l'œuf battu, panez avec de la mie de pain; mettez votre plat sur un petit feu, & le couvrez avec un couvercle de tourtiere, & du feu dessus jusqu'à ce qu'il soit d'une belle couleur dorée : égouttez-en la graisse, & servez dans le fond une sauce claire, piquante, qui est la premiere que vous trouverez à l'article des sauces. Hors-d'œuvre.

Pieds de mouton au gratin.

Faites-les cuire dans l'eau, & ensuite vous les mettez prendre du goût dans une casserole avec un verre de vin blanc, trois cuillerées de bouillon & autant de coulis, un bouquet de persil, ciboule, une demi-gousse d'ail, deux clous de girofle, sel, gros poivre, faites-les bouillir à petit feu, & réduire à courte sauce : ôtez le bouquet & les servez sur un gratin, comme celui des langues de mouton, ci-devant page 83. Hors-d'œuvre.

Pieds de mouton aux concombres.

Faites-les cuire & prendre du goût comme il est dit aux pieds de mouton de différentes façons, ci-devant page 82, & à la Entrée Hors-d'œuvre, ou

place d'une sauce, un ragoût de concombres, comme il est expliqué ci-après.

Du mouton.

Pieds de mouton aux concombres en fricassée de poulets.

Hors-d'œuvre.

Vous coupez chaque pied en trois morceaux, après les avoir fait cuire à l'eau & bien épluchés; mettez-les dans une casserole avec autant de concombres coupés en gros dés, que vous aurez fait mariner pendant une heure avec une cuillerée de vinaigre & un peu de sel : pressez-les bien dans les mains pour en faire sortir toute l'eau, mettez-y un morceau de beurre, un bouquet de persil, ciboule, une gousse d'ail, une demi-feuille de laurier, deux clous de girofle; passez le tout ensemble sur le feu, & y mettez après une pincée de farine, mouillée avec du bouillon; laissez bouillir à petit feu jusqu'à ce que les concombres soient cuits, & qu'il n'y ait presque plus de sauce : mettez-y une liaison de trois jaunes d'œufs délayés avec de la crême; faites lier la sauce sur le feu sans qu'elle bouille, crainte qu'elle ne tourne; avant que de servir, goûtez s'il y a assez de sel & de vinaigre, ajoutez-y un peu de gros poivre.

Pieds de mouton au basilic.

Hors-'œuvre.

Faites-les cuire comme il est dit aux pieds de mouton de plusieurs façons, ci-devant page 88, mettez-les refroidir, & ensuite les trempez dans de l'œuf battu pour les paner de mie de pain; faites-les frire dans du sain-doux jusqu'à ce qu'ils soient d'une belle couleur dorée, & les servez garnis de persil frit. *Les pieds farcis* se font de la même façon, à cette différence que quand ils sont froids, vous mettez autour de chaque pied une farce bien liée avec de

l'œuf, & les trempez enſuite dans de l'œuf pour les paner de la même façon que les précédents. *Du mouton.*

Pieds de mouton à la ſauce Robert.

Prenez de l'oignon que vous coupez en filet, mettez-le dans une caſſerole avec un morceau de beurre : faites-le cuire à moitié, mettez-y enſuite les pieds de mouton coupés en trois & bien épluchés ; mouillez avec du bouillon, un peu de coulis, aſſaiſonnez de ſel, poivre : quand votre ragoût eſt cuit, mettez-y de la moutarde, un filet de vinaigre & ſervez à courte ſauce. Hors-d'œuvre.

Des rognons de mouton, comment les ſervir.

Ils ſe font cuire ſur le gril : il faut les ouvrir par le milieu & leur paſſer au travers une petite brochette ; aſſaiſonnez-les de ſel, poivre ; quand ils ſont cuits, vous mettez deſſous une ſauce à l'échalote. Hors-d'œuvre.

Les rognons extérieurs, appellés animelles, ſe ſervent pour entremets ; ôtez la peau, coupez-les en tranches & les faites mariner avec ſel, poivre, jus de citron ; eſſuyez-les après & les farinez ; faites-les frire, & ſervez garnis de perſil frit.

De la queue de mouton.

Elle ſe ſert cuite à la braiſe, comme la langue de bœuf, page 36.

Queue de mouton de pluſieurs façons.

Vous prenez cinq ou ſix queues de mouton, après les avoir fait cuire dans une petite braiſe, qui eſt compoſée de bouillon, deux Entrée

Du mouton.

oignons & deux racines, un bouquet de fines herbes, sel, poivre; faites-les cuire trois ou quatre heures; quand elles sont cuites de cette façon, elles peuvent vous servir à différents changements; si vous voulez les mettre sur le gril, quand elles sont froides, trempez-les dans deux œufs battus comme pour une omelette, panez-les ensuite avec de la mie de pain; quand elles sont toutes panées, trempez-les après dans de l'huile fine, ou de la graisse du derriere du pot, qu'elle soit tiede, repanez-les une seconde fois, & les mettez griller à petit feu: ayez soin de les arroser sur le gril avec le reste de l'huile ou graisse; quand elles sont grillées de belle couleur, servez-les à sec, ou avec une petite sauce claire à l'échalote.

Si c'est pour servir frites, quand elles sont cuites & refroidies, comme il est dit ci-dessus, panez-les simplement dans des œufs battus, trempez-les de mie de pain & les faites frire de belle couleur; servez-les avec du persil frit.

Etant cuites à la braise, elles se servent avec un coulis de lentilles & petit lard ou un ragoût de choux & petit lard.

Vous pouvez aussi les mettre au parmesan: pour lors il faut très-peu de sel dans la braise, vous prenez le plat que vous devez servir, mettez dans le fond un peu de coulis & du parmesan rapé; arrangez les queues de mouton dessus, mettez dessus les queues un peu de sauce & du parmesan, il faut les faire migeoter un quart-d'heure sur le feu, & passez la pele rouge par-dessus pour les glacer; servez de belle couleur, à courte sauce.

Queues de mouton au ris.

Du mouton. Entrée.

Ayez cinq belles queues de mouton, mettez-les cuire avec du bouillon, un bouquet de perſil, ciboule, deux clous de girofle, une demi-gouſſe d'ail, une demi-feuille de laurier, thym, baſilic, ſel, poivre; faites-les cuire à petit feu, & les retirez enſuite de leur braiſe pour les mettre égoutter & refroidir; prénez environ ſix onces de ris bien épluché, que vous lavez pluſieurs fois à l'eau tiede, en le frottant avec les mains; mettez-le dans une petite marmite avec le bouillon qui vous a ſervi à faire cuire les queues: paſſez-le au tamis, ſans le dégraiſſer: & s'il n'y en avoit point aſſez, vous en mettez un peu d'autre: faites cuire le ris à petit feu, il faut qu'il reſte bien épais ſans être trop cuit: quand il ſera à moitié froid, vous couvrirez le fond du plat que vous devez ſervir avec un peu de ris, arrangez les queues deſſus, ſans qu'elles ſe touchent, couvrez-les toutes avec le reſtant du ris, en leur conſervant à chacune leur forme de queues: dorez un peu le deſſus avec de l'œuf battu, mettez le plat ſur un peu de cendres chaudes, & un couvercle de tourtiere couvert d'un bon feu: laiſſez-les juſquà ce qu'elles ſoient d'une belle couleur dorée, & que le ris ſoit en croûte: alors vous penchez un peu le plat pour en égoutter la graiſſe: eſſuyez les bords & ſervez.

Queues de mouton à la Pruſſienne.

Entrée.

Prenez quatre ou cinq queues de mouton, la moitié d'un chou, une demi-livre de petit lard: faites blanchir le tout un quart-d'heure à l'eau bouillante, & le retirez à

l'eau fraîche, preſſez le chou & le coupez en pluſieurs morceaux, que vous ficelez chacun dans leur particulier ; coupez auſſi le petit lard en pluſieurs morceaux, ſans les ſéparer d'avec la couenne, ficelez-les, mettez les queues dans le fond d'une petite marmite ; les choux, le lard & ſix gros oignons par-deſſus, un bouquet de perſil, ciboule, deux clous de girofle, une demi-gouſſe d'ail, une très-petite branche de fenouil, peu de ſel, gros poivre, mouillez avec du bouillon ; faites cuire à la braiſe à très-petit feu ; coupez des mies de pain en rond, de la groſſeur d'un petit écu ; paſſez-les ſur le feu avec du beurre juſqu'à ce qu'elles ſoient d'une belle couleur dorée ; vous les ferez égoutter : mettez une bonne pincée de farine dans le beurre qui reſte des croûtons ; faites-la rouſſir, & mouillez avec du bouillon de la cuiſſon des choux & un filet de vinaigre ; faites bouillir une demi-heure pour que la farine ait le temps de cuire, & que cela vous forme un petit coulis de bon goût ; dégraiſſez-le & le paſſez au tamis. Quand les queues ſont cuites, & qu'il n'y reſte plus de ſauce, mettez-les égoutter ; eſſuyez le tout avec un linge : dreſſez les queues entremêlées de choux, les oignons autour, le lard & les croûtons par-deſſus les choux : ſervez la ſauce par-deſſus.

Du mouton.

Queues de mouton aux choux à la Bourgeoiſe.

Entrée. Faites cuire cinq ou ſix queues de mouton dans une petite braiſe légere, faite avec un peu de bouillon, peu de ſel, poivre, un bouquet de perſil, ciboule, deux clous de girofle, une demi-gouſſe d'ail ; faites blan-

chir un quart-d'heure à l'eau bouillante la moitié d'un gros chou ; retirez-le à l'eau fraîche & le preſſez : ôtez-en le trognon, hachez le chou : coupez en petits dés un quarteron de petit lard, ou une demi-livre : mettez-le avec les choux dans un petit roux fait avec une bonne pincée de farine & du beurre ; paſſez-les enſemble & les mouillez avec un peu de bouillon, ſans ſel ; laiſſez cuire une heure à petit feu juſqu'à ce que les choux & le lard ſoient bien cuits & le ragoût bien lié : mettez égoutter les queues ; eſſuyez-les avec un linge : dreſſez-les dans le plat un peu diſtanciées les unes des autres ; couvrez chaque queue avec du ragoût. Servez chaudement.

Du mouton.

CHAPITRE V.

DU VEAU.

Détail de ſes parties.

LE veau eſt d'une grande utilité en cuiſine ; il fournit de quoi diverſifier une table : voici les parties dont nous faiſons uſage, la tête, la cervelle, les yeux, les oreilles, la langue, la freſſure, qui comprend le moût, le cœur, & le foie, la fraiſe, les pieds, les ris, la longe avec le caſi, la ruelle avec le jarret, l'épaule, le collet, la poitrine, le tendron, la queue, les filets, les rognons, la moële, dite amourette.

Du veau.

Du veau.

De la tête de veau, comment accommoder.

Hors-d'œuvre.

Après lui avoir ôté ſes machoires, faites-la dégorger une nuit entiere dans l'eau; après vous la faites blanchir & cuire avec une eau blanche: délayez dans une marmite une poignée de farine, faites bouillir cette eau avant que de mettre la tête dedans; aſſaiſonnez-la de ſel, poivre, un gros bouquet garni, deux oignons, carottes, panais; quand la tête eſt bien cuite, mettez-la égoutter, découvrez la cervelle & la ſervez avec une ſauce au vinaigre. *Vous pouvez auſſi* quand elle eſt cuite, comme ci devant, la ſervir avec pluſieurs ſauces différentes, comme ſauce à la poivrade, ſauce à la ravigote, ſauce à l'Italienne.

Tête de veau farcie à la bourgeoiſe.

Entrée ou Entremets froid.

Ayez une tête de veau avec ſa peau, bien blanche & bien échaudée; enlevez la peau de deſſus la tête, & prenez garde de la couper; vous déſoſſez enſuite la tête pour en prendre la cervelle, la langue, les yeux & les bajoues: faites une farce avec la cervelle, de la ruelle de veau, de la graiſſe de bœuf, le tout haché très-fin; aſſaiſonnez avec du ſel, gros poivre, perſil, ciboule hachés, une demi-feuille de laurier, thym, & baſilic hachés comme en poudre; mettez-y deux cuillerées à bouche d'eau-de-vie; liez cette farce avec trois jaunes d'œufs, & les trois blancs fouettés; prenez la langue, les yeux dont vous ôtez tout le noir, les bajoues: épluchez le tout proprement, après l'avoir fait blanchir à l'eau bouillante, & les coupez en filets ou en gros dés,

dés, & les mêlez dans votre farce ; mettez la peau de la tête de veau, ſans être blanchie, dans une caſſerole, les oreilles en deſſous, & la rempliſſez avec votre farce ; enſuite vous la couſez en la pliſſant comme une bourſe, ficelez-la tout autour, en lui donnant ſa forme naturelle ; mettez-la cuire dans un vaiſſeau juſte à ſa grandeur, avec un demi-ſeptier de vin blanc, deux fois autant de bouillon, un bouquet de perſil, ciboule, une gouſſe d'ail, trois clous de girofle, deux racines, oignons, ſel, poivre, faites-la cuire à petit feu pendant trois heures ; lorſqu'elle eſt cuite, mettez-la égoutter de ſa graiſſe, & l'eſſuyez bien avec un linge, après avoir ôté la ficelle ; paſſez une partie de ſa cuiſſon au travers d'un tamis, ajoutez-y un peu de coulis, ſi vous en avez, & y mettez un filet de vinaigre : faites-la réduire ſur le feu au point d'une ſauce ; ſervez ſur la tête de veau.

Si vous voulez vous ſervir de cette tête de veau pour entremets froid, il faudroit y mettre dans la cuiſſon un peu plus de vin blanc, ſel, poivre & moins de bouillon ; laiſſez-la refroidir dans ſa cuiſſon, & ſervez ſur une ſerviette.

Tête de veau à la ſainte Menehoult.

Otez-en les mâchoires & coupez le muſeau juſqu'auprès des yeux, mettez-la dans une marmite avec de l'eau, & la faites écumer comme un pot au feu ; enſuite vous y mettrez un bouquet de perſil, ciboule, deux gouſſes d'ail, trois clous de girofle, une feuille de laurier, thym, baſilic, ſel, poivre ; lorſque la tête eſt cuite, vous la tirez pour la bien égoutter ; ôtez-les os qui ſont ſur la cer- Entrée.

velle, dreſſez-la ſur le plat que vous devez
Du veau. ſervir ; mettez ſur toute la tête une ſauce de cette façon : mettez dans une caſſerole un morceau de beurre un peu plus gros qu'un œuf, deux bonnes pincées de farine, ſel, gros poivre, trois jaunes d'œufs, deux cuillerées de vinaigre, délayez le tout enſemble, & y ajoutez un demi-verre de bouillon : faites lier la ſauce ſur le feu, qu'elle ſoit bien épaiſſe ; mettez-en par-tout deſſus la tête : panez-la de mie de pain, arroſez après la mie de pain avec un peu de beurre : faites prendre couleur au four deſſous un couvercle de tourtiere qui ſoit aſſez élevé pour qu'il ne touche pas à la mie de pain ; quand elle ſera de belle couleur dorée, penchez le plat pour égoutter la graiſſe, eſſuyez les bords, ſervez dans le fond une ſauce piquante, que vous trouverez la premiere à l'article des ſauſſes.

Les yeux de veau, comment les ſervir.

Hors-d'œuvre. Après en avoir ôté ce qui eſt mauvais, vous les faites blanchir & cuire dans une braiſe faite avec vin blanc, bouillon, un bouquet garni, ſel, poivre ; quand ils ſont cuits, vous pouvez les déguiſer de différentes façons ; ſi vous les mettez à la ſainte Menehoult, panez-les, faites-les griller, & ſervez deſſous une ſauce à la poivrade : *étant cuits* à la braiſe comme ci-deſſus, ils ſe ſervent avec différents ragoûts, comme concombres, petits oignons, ou un ſalpicon.

Langues de veau de différentes façons.

Hors-d'œuvre. La langue de veau étant cuite à la braiſe, ſe ſert auſſi de différentes façons, & s'ac-

commode de la même façon que la langue de bœuf. Voyez langue de bœuf, page 36.

Du veau.

Cervelle de veau en matelote.

Prenez deux cervelles de veau, faites-les dégorger dans de l'eau, & les faites cuire avec vin blanc, bouillon, sel, poivre, un bouquet garni : vous faites un ragoût de petits oignons & racines, que vous faites cuire avec bouillon, un bouquet garni assaisonné de bon goût & lié de coulis ; servez-le autour des cervelles. Vous pouvez aussi la servir de la même façon, avec différents ragoûts, pour entrée ; *elle se sert encore* pour entremets quand elle est marinée : faites-la frire, & servez garni de persil frit. Hors-d'œuvre.

Cervelle de veau au soleil.

Ayez deux cervelles de veau que vous faites dégorger à l'eau tiede, mettez-les cuire avec un peu de bouillon, deux ou trois cuillerées de vinaigre blanc, un bouquet de persil, ciboule, une gousse d'ail, trois clous de girofle, thym, laurier, basilic; la cuisson faite, coupez chaque morceau de cervelle en deux, & les trempez dans une pâte faite avec deux poignées de farine délayée avec une cuillerée d'huile, un demi-septier de vin blanc & de sel fin ; faites-les frire dans du sain-doux, jusqu'à ce qu'elle soit d'une belle couleur dorée & la pâte croquante : servez chaud. Hors-d'œuvre.

Oreilles de veau de plusieurs façons, elles se servent avec différentes sauces, quand elles sont cuites dans une braise blanche.

Prenez des oreilles bien échaudées, que vous faites blanchir & les épluchez après Hors-d'œuvre.

pour qu'il ne reſte point de poil : faites la braiſe de cette façon : mettez dans une petite marmite de bon bouillon, un demi-ſeptier de vin blanc, la moitié d'un citron coupé en tranches, la peau ôtée, ou du verjus en grain ſi vous êtes dans le temps, un bouquet garni, ſel & quelques racines ; faites cuire dedans les oreilles, couvrez-les de bardes de lard. C'eſt ce que l'on appelle braiſe blanche.

Du veau.

Quand elles ſont cuites, ſervez avec ſauce piquante.

Quand elles ſont cuites, vous en faites auſſi des menus droits : vous pouvez encore les *farcir*, les tremper dans des œufs battus *pour les paner & ſervir frites.*

De telle façon que vous les mettiez, faites-les toujours cuire à la braiſe auparavant.

Oreilles de veau aux pois.

Entrée. Prenez-en quatre que vous faites bouillir un moment à l'eau chaude, & les retirez à l'eau fraîche ; quand elles ſont bien épluchées, faites-les cuire avec un bouillon clair, un peu de citron ou verjus en grain, ſel, poivre, un bouquet de perſil, clous de girofle, une pointe d'ail, une feuille de laurier ; quand elles ſont cuites & blanches, vous les ſervez avec le ragoût de pois qui ſuit : prenez un litron & demi de petits pois, que vous paſſez ſur le feu avec un morceau de beurre, un bouquet de perſil & ciboule ; mettez-y une pincée de farine, & mouillez moitié jus & moitié bouillon, faites cuire à petit feu ; quand ils ſont cuits, mettez-y gros comme une noix de ſucre, un peu de ſel fin, ſi vous avez du coulis, mettez-en une cuillerée, que votre ragoût ne

soit point clair, & servez sur les oreilles de veau.

Du veau.

Oreilles de veau au fromage.

Hors-d'œuvre, ou Entremets.

Prenez six oreilles de veau bien échaudées; faites-les blanchir un demi-quart-d'heure à l'eau bouillante, retirez-les à l'eau fraîche pour les éplucher des poils qui seront restés; mettez-les cuire avec un verre de vin blanc, & deux fois autant de bouillon, sel, poivre, un bouquet de persil, ciboule, une gousse d'ail, deux clous de girofle, une demi-feuille de laurier, thym, basilic, un peu de beurre; quand elles seront cuites, mettez-les égoutter; faites une farce avec une poignée de mie de pain, que vous faites dessécher sur le feu avec un demi-septier de lait, un peu de fromage de gruyere rapé, tournez jusqu'à ce que la mie de pain soit bien épaisse, mettez-la refroidir, & y mettez ensuite un peu de beurre avec quatre jaunes d'œufs cruds, pilez-les ensemble & en farcissez le dedans des oreilles; après vous tremperez les oreilles dans du beurre un peu chaud pour les paner moitié mie de pain & moitié fromage de gruyere rapé, mêlés ensemble: arrangez-les dans le plat que vous devez servir; faites-leur prendre une belle couleur dorée dessous un couvercle de tourtiere, essuyez-les bords du plat. Servez sans sauce.

Oreilles de veau à la tartare.

Hors-d'œuvre.

Faites blanchir à l'eau bouillante quatre oreilles de veau, fendez-les par le gros bout sans les séparer; & pour les faire tenir ouvertes dans leur largeur, vous y passerez à chacune une brochette en travers; mettez-

Du veau.

les dans une petite marmite pour les faire cuire de la même façon que les précédentes ; quand elles seront cuites & bien égouttées, trempez-les dans du beurre chaud, & les panez de mie de pain ; faites-les griller en les arrosant légérement avec le reste du beurre où vous les avez trempées ; quand elles seront de belle couleur, servez-les avec une sausse claire faite avec un peu de bouillon, verjus, échalote hachée, sel, gros poivre.

Fressure de veau à la Bourgeoise.

Prenez la fressure, qui comprend le mou, le cœur & la rate, que vous coupez par morceaux, & faites dégorger dans l'eau froide & blanchir un moment à l'eau bouillante ; mettez-la après dans une casserole, avec un morceau de bon beurre, un bouquet garni, passez-la sur le feu, & y mettez une pincée de farine, mouillez après avec du bouillon.

Quand le ragout est cuit & assaisonné de bon goût, mettez-y une liaison de trois jaunes d'œufs, délayés avec un peu de lait ; faites lier sur le feu : & avant que de servir mettez-y un filet de verjus.

Foie de veau de différentes façons.

Hors-d'œuvre.

Il se met communément cuire à la broche, piqué de petit lard, & servez dessous une sauce au petit-maître.

On le fait aussi cuire à la braise comme la langue de bœuf, page 36, piqué de gros lardons ; quand il est cuit, vous le servez aussi avec la même sauce.

Foie de veau à l'étuvée.

Du veau.

Entrée.

Prenez un foie bien blond ; ôtez-en les nerfs, & le coupez en tranches de l'épaiſſeur d'un doigt ; mettez fondre du beurre dans une poële, & faites cuire dedans les morceaux de foie aſſaiſonnés de ſel & poivre : quand ils ſont cuits d'un côté, retournez-les pour les faire cuire de l'autre : vous les retirez après de la poële, & mettez cuire avec le beurre, perſil, ciboule, échalote, une pointe d'ail, le tout haché, remué dans la poële ; mettez-y une pincée de farine, & mouillez avec un demi-ſeptier de vin : faites bouillir un inſtant la ſauce. En ſervant, un filet de vinaigre.

Foie de veau à la Bourgeoiſe.

Hors-d'œuvre, ou Entrée.

Coupez par tranches un foie de veau & le mettez dans une caſſerole, avec de l'échalote, perſil, ciboule hachés, un morceau de beurre ; paſſez-les ſur le feu, & y mettez une petite pincée de farine : mouillez avec un verre d'eau, autant de vin blanc, ſel, gros poivre ; laiſſez bouillir une demi-heure : délayez trois jaunes d'œufs avec deux cuillerées de verjus ; quand le foie eſt cuit, & qu'il reſte peu de ſauce, mettez-y la liaiſon : faites lier ſans bouillir, & ſervez.

Vous pouvez encore le mettre d'une autre façon : après l'avoir coupé en tranches, vous le mettez dans une poële, ſur le feu, avec beaucoup d'échalotes hachées, un morceau de beurre, ſel, gros poivre ; faites-le cuire à petit feu. Avant que de le ſervir, vous y mettez une cuillerée à bouche de vinaigre.

Foie de veau en crépine.

Du veau.

Hors d'œuvre, ou Entrée.

Coupez en petits dés deux gros oignons, & les mettez dans une casserole, avec un morceau de beurre, pour les passer sur le feu jusqu'à ce qu'ils soient cuits; hachez un foie de veau avec trois quarterons de graisse de bœuf; ensuite mettez-le dans un mortier, avec l'oignon que vous avez fait cuire, une mie de pain desséchée sur le feu, avec un demi-septier de lait, persil, ciboule, champignons hachés, sel, gros poivre, quatre jaunes d'œufs, & quatre blancs fouettés; pilez le tout ensemble: prenez une moyenne casserole, mettez des bardes de lard dans le fond, & une crépine de cochon dessus, que vous aurez fait tremper une demi-heure dans l'eau fraîche, & bien pressée avec vos mains, pour en faire sortir l'eau: mettez dans la crépine toute votre farce; unissez tous les bords avec de l'œuf battu, pour les faire tenir ensemble: couvrez la casserole d'une feuille de papier & d'un couvercle; faites cuire à petit feu entre deux cendres chaudes, pendant une demi-heure; ensuite vous égouttez la graisse, & tirez en douceur, sez un linge blanc, votre crépine pour ne la point rompre, & l'essuyez du restant de graisse: dressur sur le plat que vous devez servir; mettez pardessus une bonne sauce un peu claire, où vous aurez mis une demi-cuillerée de verjus.

Foie de veau à l'Italienne.

Hors-d'œuvre, ou Entrée.

Coupez un foie de veau en filets fort minces, ayez du persil, ciboule, champignons, une demi-gousse d'ail, deux échalotes, le tout haché très-fin, une demi-feuille de laurier, thym, ba-

filic hachés comme en poudre : prenez une moyenne caſſerole, mettez dans le fond une couche de filet de foie de veau : aſſaiſonnez par deſſus, avec du ſel, gros poivre, huile fine, un peu de toutes vos fines herbes : continuez de cette façon juſqu'à ce que vous ayez employé tout le foie, en l'aſſaiſonnant à chaque couche comme vous avez fait à la premiere ; faites-le cuire à petit feu pendant une heure : enſuite vous le retirez de la caſſerole avec une écumoire : dégraiſſez la ſauce ; mettez-y un très-petit morceau de beurre manié de farine avec une demi-cuillerée à bouche de verjus, ou un filet de vinaigre ; faites-lier la ſauce ſur le feu, en la tournant avec une cuiller : ſi elle étoit trop courte, vous y ajouterez un peu de jus : mettez le foie dans la ſauce pour le faire chauffer. Dreſſez dans le plat que vous devez ſervir. *Du veau.*

De la fraiſe de veau & des pieds, comment les accommoder.

Ils ſe mettent de la même façon & ſouvent enſemble ; la façon la plus commune & la plus pratiquée eſt au naturel. Hors-d'œuvre.

Vous les faites blanchir & cuire dans un blanc de farine, comme il eſt expliqué ci-devant pour la tête de veau, & ſervez de même. Voyez page 96.

Fraiſe de veau de différentes façons.

Quand elle eſt cuite, comme je viens de l'expliquer, vous la pouvez ſervir de différentes façons ; ſi vous voulez la ſervir frite, dégraiſſez-la & la coupez par petits bouquets ; trempez-la dans une pâte, & la fai- Hors-d'œuvre.

tes frire, & servez garni de persil frit.

Du veau. Cette pâte se fait en mettant dans une casserole deux poignées de farine, une cuillerée à bouche d'huile, du sel fin; délayez votre pâte jusqu'à ce qu'elle coule de la cuiller sans être claire.

Vous la pouvez aussi servir avec différentes sauces. Quand elle est cuite dans un blanc, dégraissez-la, & la coupez par petits bouquets; faites-la bouillir à petit feu dans la sauce où vous la voulez servir, qu'elle soit d'un bon goût & bien dégraissée.

Beignets de fraise de veau.

Hors-d'œuvre. Faites cuire une fraise de veau avec de l'eau, du sel, un bouquet de persil, ciboule, deux gousses d'ail, une feuille de laurier, thym, basilic, trois clous de girofle. Quand elle est cuite, mettez-la égoutter & la dégraissez: coupez-la par petits bouquets & la mettez mariner une heure avec un peu de beurre, deux cuillerées de vinaigre, persil, ciboule, échalotes, le tout haché, sel, gros poivre: faites tiédir la marinade; ensuite vous retirez tous les petits morceaux de fraises & les roulez à mesure, en faisant tenir les fines herbes après. Quand ils seront froids, trempez-les dans de l'œuf battu: panez de mie de pain; faites frire d'une belle couleur dorée.

Fraises de veau au gratin de fromage.

Hors-d'œuvre, ou Entrée. Faites cuire une fraise de veau avec de l'eau, comme la précédente: quand elle sera cuite & égouttée, dégraissez-la un peu; mettez dans une casserole cinq ou six oignons coupés en dés, avec un morceau de beurre; passez-les sur le feu jusqu'à ce qu'ils

foient cuits, & qu'ils commencent à se colorer; mettez-y une pincée de farine; mouillez avec un verre de bouillon, une cuillerée de vinaigre; mettez-y la fraise & la faites migeoter ensemble jusqu'à ce que la sauce soit bien liée: faites un gratin avec un morceau de beurre, un peu de mie de pain & autant de fromage de Gruyere rapé; deux jaunes d'œufs; mêlez bien le tout ensemble, & le mettez dans le fond du plat que vous devez servir: faites-le attacher sur un petit feu; ensuite vous avez des filets de mie de pain coupés en long, de largeur d'un doigt: passez-les avec du beurre, dressez la fraise sur le gratin, les filets de pain autour; mettez dans une casserole gros comme la moitié d'un œuf de beurre avec une pincée de farine, un demi-verre de bouillon, une cuillerée de moutarde: faites-lier cette sauce sur le feu, qu'elle soit un peu épaisse, mettez-la sur la fraise; panez tout le dessus moitié mie de pain & moitié fromage de Gruyere rapé: faites prendre couleur dessous un couvercle de tourtiere; il faut qu'elle soit d'une belle couleur dorée, & qu'il ne reste point de sauce.

Du veau.

Pieds de veau de plusieurs façons.

Les pieds de veau se font cuire de la même façon que la fraise: si vous voulez les servir dans leur naturel, quand ils sont cuits & égouttés, vous les servez chaudement avec du sel, gros poivre & vinaigre.

Hors-d'œuvre.

Si vous voulez les mettre en *fricassées de poulets*.

Coupez-les par morceaux, après qu'il sont cuits, & les mettez dans une casserole avec

Hors-d'œuvre.

un bon morceau de beurre, des champignons, un bouquet de persil, ciboule, une gousse d'ail, deux échalotes, une feuille de laurier, thym, basilic, deux clous de girofle : passez-les sur le feu ; mettez-y une pincée de farine : mouillez avec un verre de vin blanc, autant de bouillon ; assaisonnez de sel, gros poivre : faites bouillir une demi-heure à petit feu. La sauce étant réduite à moitié, ôtez le bouquet, mettez-y trois jaunes d'œufs délayés avec une cuillerée de vinaigre & autant de bouillon : faites lier sans bouillir, & servez.

Du veau.

Hors-d'œuvre.

Si vous voulez les servir *en Menus droits* ; Vous les accommoderez de la même façon que les palais de bœuf, page 39.

Pieds de veau à la Camargot.

Hors-d'œuvre.

Prenez quatre pieds de veau, faites-les cuire dans l'eau. Quand ils sont cuits & bien égouttés, mettez-les dans une casserole, avec deux cuillerées de verjus, un morceau de beurre manié d'une pincée de farine, sel, gros poivre, de l'échalote hachée, un verre de bouillon : faites-les migeoter une demi-heure à petit feu. Avant que de servir vous y mettrez un anchois haché, que vous délayés bien dans la sauce, une pincée de persil blanchi, haché ; & si la sauce n'a point assez d'acide, vous y remettrez encore un peu de verjus. Servez à courte sauce.

Pieds de veau à la sainte Menehoult.

Hors-d'œuvre, ou Entremets.

Fendez par le milieu, avec le couperet, quatre pieds de veau bien échaudés : ficelez-les, & les mettez dans une marmite avec du bouillon bien gras, une cuillerée de saindoux, un poiçon d'eau-de-vie, un bouquet

de persil, ciboule, deux gousses d'ail, trois clous de girofle, deux feuilles de laurier, thym, basilic, sel, poivre, une pincée de coriandre, faites-les cuire à petit feu ; lorsqu'ils sont cuits & qu'il n'y a que peu de sauce, mettez-les refroidir à moitié, retirez-les pour les paner de mie de pain, arrosez légérement le dessus de la mie de pain avec la même graisse, faites-les griller de belle couleur, & vous les servirez pour hors-d'œuvre ou pour entremets. *Du veau.*

Pieds de veau frits.

Prenez quatre peids de veau que vous fendez en deux, faites-les cuire dans une eau blanche, qui se fait en délayant deux cuillerées de farine avec une pinte d'eau & du sel : quand ils sont cuits, vous les mettez mariner, avec un morceau de beurre manié de farine, sel, poivre, vinaigre, ail, échalote, persil, ciboule, thym, laurier, basilic : quand ils ont pris du goût suffisamment, vous les retirez de la marinade, farinez-les & les faites frire : servez garni de persil frit. Entrée.

Usage des ris de veau : comment accommoder.

Ils entrent dans une infinité de ragoûts.

Vous les faites dégorger dans l'eau tiede, & les faites blanchir un demi-quart d'heure dans l'eau bouillante, & les mettez dans tels ragoûts que vous jugerez à propos.

On en sert piqués de petit lard cuits à la broche, *ou en fricandeau.* Entremets

Ris de veau à la plucheverte.

Prenez trois ou quatre ris de veau, sui-

vant qu'ils ſont gros, faites-les dégorger à l'eau tiede, & les faites blanchir un quart-d'heure à l'eau bouillante : retirez-les à l'eau fraîche, ôtez le cornet ; laiſſez les georges :

Du veau.

Hors-d'œuvre ou Entremets.

mettez cuire les ris & les georges avec un peu de bouillon, un verre de vin blanc, un bouquet de perſil, ciboule, une demi-gouſſe d'ail, un clou de girofle, une demi-feuille de laurier & quelques feuilles de baſilic, ſel, poivre ; lorſqu'ils ſont cuits, paſſez la ſauce au tamis, faites-la réduire ſi elle eſt trop longue, mettez-y après une demi-cuillerée de verjus, avec gros comme une noix de bon beurre manié d'une pincée de farine : faites-lier ſur le feu, que la ſauce ſoit d'une conſiſtance comme une crême double : mettez-y une bonne pincée de perſil blanchi, haché très-fin : dreſſez-les ris de veau dans le plat & la ſauce par-deſſus ; ſervez pour hors-d'œuvre ou pour entremets.

Ris de veau à la Lyonnoiſe.

Hors-d'œuvre ou Entremets.

Faites dégorger & blanchir trois ou quatre ris de veau, prenez une demi-livre de lard bien entre-larde ; coupez-le en lardons & le mettez dans une caſſerole pour le faire ſuer à petit feu juſqu'à ce qu'il ſoit preſque cuit ; enſuite vous en larderez les ris de veau en travers : mettez-les dans une caſſerole avec du bon bouillon, un bouquet de perſil, ciboule, une demi-gouſſe d'ail, deux clous de girofle, cinq ou ſix feuilles d'eſtragon, pointe de ſel ; faites cuire les ris de veau une demi-heure, paſſez leur cuiſſon dans un tamis & la dégraiſſez, remettez-la ſur le feu pour la faire reduire en glace pour en glacer tout le deſſus des ris de veau : mettez un demi-verre de bouillon dans la

casserole, avec deux cuillerées à bouche de verjus : détachez ce qui reste dans la casserole, ensuite vous y mettrez gros comme une noix de bon beurre manié d'une pincée de farine, deux jaunes d'œufs ; faites lier sur le feu sans bouillir : servez dessous les ris de veau pour hors-d'œuvre, ou pour entremets. *Du veau.*

Ris de veau aux fines herbes.

Hachez très-fin un peu de fenouil, persil, ciboule, une petite pointe d'ail, deux échalotes ; maniez toutes ces fines herbes avec gros comme la moitié d'un œuf de bon beurre, sel fin, gros poivre : faites blanchir trois ou quatre ris de veau, piquez-les dans plusieurs endroits par-dessus pour y faire entrer le beurre avec toutes les fines herbes ; mettez les ris dans une casserole, avec quelques bardes de lard, par-dessus, un demi verre de vin blanc, autant de bon bouillon ; faites-les cuire à petit feu ; qu'ils ne fassent que mijeoter : quand ils seront cuits, dégraissez la sauce qui doit être courte, servez dessus les ris de veau : si vous avez une cuillerée de coulis, vous la mettrez dans la sauce, elle n'en sera que mieux. Hors-d'œuvre, ou Entremets.

Ris de veau en caisses.

Prenez deux ris de veau, s'ils sont gros, ou trois petits, faites-les dégorger à l'eau tiede, & ensuite blanchir, en les faisant bouillir dans de l'eau pendant un demi-quart-d'heure : retirez-les à l'eau fraîche, ôtez-en le cornet & coupez les ris & la george en petites tranches pour les mettre mariner avec de l'huile ou du lard fondu, persil, ciboule, Hors-d'œuvre, ou Entremets.

champignons, une échalote, le tout haché, sel, gros poivre; il faut faire sept ou huit petites caisses de papier de longueur de trois doigts, frottez-les en dessous avec de l'huile, mettez les ris de veau, avec tout leur assaisonnement, dans les caisses : mettez les caisses sur le gril, avec une feuille de papier huilé dessous : faites cuire sur un très-petit feu de cendres chaudes pendant une demi-heure : ayez attention que le feu ne prenne pas au papier, ce que vous empêcherez en battant un peu le feu avec la pêle, s'il étoit trop fort; quand ils sont cuits mettez-y légérement un jus de citron, ou filet de vinaigre blanc.

Du veau.

Ris de veau en hatelet.

Hors-d'œuvre, ou Entremets.

Coupez un quarteron de petit lard en petites tranches fines & carrées de largeur d'un doigt, faites-les suer dans une casserole sur un petit feu jusqu'à ce qu'elles soient à moitié cuites : vous avez deux ris de veau dégorgés & blanchis que vous coupez en dés, mettez-les dans la casserole du petit lard, avec persil, ciboule, champignons, une échalote, une pointe d'ail, le tout haché; passez le tout ensemble sur le feu, & y mettez une bonne pincée de farine; mouillez avec du bouillon, faites bouillir une demi-heure jusqu'à ce qu'il n'y ait plus de sauce; si le petit lard n'a point assez salé le ragoût, vous y mettrez un peu de sel, avec du gros poivre; ne dégraissez point le ragoût; quand il est presque cuit, mettez-y quatre jaunes d'œufs crus, faites lier sur le feu sans qu'il bouille, & que la sauce soit si épaisse qu'elle se colle après la viande : ôtez-le du feu, étant à moitié re-

froidi, vous embrochez le tout dans un petit hatelet d'argent, ou de petites brochettes de bois : faites-y tenir toute la sauce, panez-les à mesure avec de la mie de pain, & les faites griller à petit feu d'une belle couleur dorée ; servez à sec pour entremets ou pour hors-d'œuvre. *Du veau.*

Ris de veau frits.

Ayez deux ris de veau un peu gros, faites-les dégorger à l'eau tiede pendant une heure, & les faites blanchir un quart-d'heure à l'eau bouillante : retirez-les à l'eau fraîche pour couper chaque morceau en trois ; mettez dans une casserole gros comme la moitié d'un œuf de beurre manié de farine avec un demi-verre de vinaigre, un grand verre d'eau, trois clous de girofle, une gousse d'ail, deux échalotes, trois ou quatre ciboules, une pincée de persil, une feuille de laurier, thym, basilic, sel, poivre : faites tiédir la marinade, en remuant le beurre jusqu'à ce qu'il soit fondu ; ensuite vous y mettez les ris de veau, & les ôtez du feu pour les laisser mariner une heure & demie ou deux heures : mettez-les égoutter, & essuyez avec un linge, farinez-les & les faites frire de belle couleur : lorsqu'ils sont retirés, vous jettez du persil dans la friture pour le faire frire bien verd & croquant, que vous servez autour des ris. Toutes sortes de marinades se font de même. Hors-d'œuvre, ou Entremets.

Ris de veau en ragoût.

Prenez un gros ris de veau, que vous faites dégorger & blanchir, coupez-le en cinq ou six morceaux, & le mettez dans une casserole, avec des champignons, un morceau Entremets.

de beurre, un bouquet de persil, ciboule, une demi-feuille de laurier, deux clous de girofle, une demi-gousse d'ail; passez-les sur le feu, & y mettez ensuite une pincée de farine, mouillez avec un verre de bon bouillon & un demi-verre de vin blanc, assaisonnez de sel, gros poivre : faites bouillir à petit feu une demi-heure, dégraissez-le & y ajoutez deux bonnes cuillerées de coulis : ce ragoût vous sert à garnir toutes sortes d'entrées de viande & de tourtes : si c'est pour tourte il faut faire la sauce un peu plus grande. Ce ragoût vous sert aussi pour entremets; pour lors il faut deux ris, & à la place du coulis vous y mettez une liaison de trois jaunes d'œufs delayés avec de la crême, & dégraissez moins le ragoût; faites lier sur le feu sans qu'il bouille, crainte qu'il ne tourne; servez à courte sauce, & y ajoutez un petit filet de vinaigre, s'il n'a point assez d'acide.

Du veau.

Du rognon de veau : il tient à la longe.

Quand il est cuit à la broche, on s'en sert à faire des farces : vous le hachez avec la graisse, & mettez persil, ciboule, champignons hachés séparément; vous liez cette farce avec des jaunes d'œufs, & l'assaisonnez de bon goût.

Vous vous servez de cette farce à faire *des rôties de tourtes*, *des cannelons*, & pour les ragoûts où vous avez besoin de farce; vous en faites aussi *des omelettes.*

Longe de veau de plusieurs façons.

Grosse Entrée. La longe de veau se sert pour grosse piece de milieu.

Faites-la cuire à la broche envelopée de papier.

Quand elle eſt bien cuite, ſervez deſſous une poivrade; ou pour le mieux, ſi vous voulez, piquez-le deſſus de petit lard; ſervez avec la même ſauce. *Du veau.*

Le caſi ſe prépare de la même façon.

Caſi de veau à la crême.

Mettez dans un vaiſſeau juſte à la grandeur du caſi, une pinte de lait, avec un bon morceau de beurre manié de farine, deux gouſſes d'ail, quatre échalotes, perſil, ciboule entiere, une feuille de laurier, thym, baſilic, quatre clous de girofle, deux oignons en tranches, ſel, poivre; faites tiédir cette marinade, & la remuez ſur le feu juſqu'à ce que le beurre ſoit fondu; ôtez-la du feu pour y mettre le caſi, & lui faire prendre goût pendant douze heures; enſuite vous l'égouttez & bien eſſuyez, couvrez-le de papier bien beurré: faites-le cuire à la broche; ſervez-le avec une ſauſſe piquante de cette façon: paſſez ſur le feu deux oignons en tranches, avec un morceau de beurre; quand il eſt bien colore, mettez-y une pincée de farine; mouillez avec du bouillon, deux cuillerées de vinaigre, un verre de coulis, ſel, poivre; faites bouillir un quart-d'heure, dégraiſſez-la & la paſſez au tamis. Servez deſſous le caſi. Groſſe Entrée.

La longe & le cuiſſeau ſe préparent de même, à cette différence que le dernier il faut le larder de gros lard.

Caſi glacé.

Pour le glacer, vous le piquez de petit lard, & le faites cuire de la même façon que le fricandeau à la bourgeoiſe, page 130. Entrée.

Du veau.

Casi à la daube.

Entrepets froid. Vous l'assaisonnez & faites cuire comme le dindon à la daube. Toutes sortes de daubes se font de même.

Casi à l'étoufflade.

Entrée ou Entremets froid. On le met comme la ruelle de veau entre deux plats, page 130. Si vous voulez le servir froid, vous n'y mettrez point de coulis, & réduirez la sauce très-courte pour qu'elle se mette en gelée.

Poitrine de veau de différentes façons.

Entrée. Elle se met en fricassée de poulets ; vous la coupez par morceaux, que vous faites dégorger dans de l'eau, & la faites blanchir : passez-la sur le feu avec un morceau de beurre, un bouquet garni, des champignons : mettez-y une pincée de farine, & mouillez de bouillon.

Quand elle est cuite & dégraissée, liez-la de trois jaunes d'œufs délayés avec un peu de lait : mettez un filet de verjus en servant.

Elle se met aussi aux choux avec petit lard : vous la coupez par morceaux & la faites blanchir.

Entrée. Faites aussi blanchir un chou & un morceau de petit lard coupé en tranches tenant à la couenne ; vous ficelez après chacun à son particulier, & faites cuire le tout ensemble avec bon bouillon : n'y mettez point de sel par rapport au petit lard.

Quand le tout est cuit, retirez le chou & la viande que vous dressez dans la terrine que vous devez servir ; dégraissez le bouillon où vous avez fait cuire la viande ; mettez-y un

peu de coulis, & faites réduire la ſauce ſi elle eſt trop longue : goûtez ſi elle eſt de bon goût, & ſervez dans la terrine ſur la viande. *Vous pouvez auſſi la ſervir en fricandeau*, ou cuite à la braiſe avec un ragoût de pointes d'aſperges. *Les tendrons* ſont excellents aux petits pois. *Du veau.*

Vous coupez les tendrons que vous faites blanchir & mettez dans une caſſerole, avec les petits pois, un morceau de beurre, un bouquet ; paſſez-les ſur le feu, & mouillez de bon bouillon ; ajoutez-y un peu de coulis.

Quand vous êtes prêt à ſervir, mettez-y un peu de ſel, & gros comme une noiſette de ſucre. Servez à courte ſauce.

Poitrine de veau au roux.

Prenez une poitrine de veau que vous coupez par morceaux, comme la précédente, ou la laiſſez entiere ; vous faites un roux avec un petit morceau de beurre, une cuillerée de farine ; quand il eſt roux de belle couleur, mettez-y une chopine d'eau ou de bouillon ; & enſuite le veau que vous faites cuire à petit feu, aſſaiſonné de ſel, poivre, un bouquet garni, une demi-cuillerée de vinaigre : quand la viande eſt cuite, dégraiſſez la ſauce. Servez à courte ſauce. Entrée.

Tous les autres morceaux peuvent s'accommoder de même au roux.

Les pigeons au roux ſe font de la même façon.

Elle ſe ſert auſſi marinée frite : vous la coupez par morceaux de la largeur d'un doigt ; vous mettez dans une caſſerole un petit morceau de beurre, que vous maniez avec une cuillerée de farine : mettez ſel, poivre, vinaigre, perſil, ciboule, thym, laurier, ba-

filic, trois clous de girofle, oignons, racines,
Du veau. de l'eau; faites tiédir la marinade sur le feu, en la remuant sans cesse: vous y mettez ensuite la viande, pour la faire tremper deux ou trois heures; vous la retirez après pour l'essuyer & la fariner; faites-la frire; quand elle est cuite, vous servez garni de persil frit. Toutes sortes de marinades se font de la même façon, comme celles des poulets, lapereaux, &c. après les avoir coupés par membres.

Tendrons de veau au verd-pré.

Entrée. Prenez une poitrine de veau, & en coupez les tendrons en morceaux égaux, de largeur d'un doigt; faites-les blanchir un moment à l'eau bouillante; mettez-les dans une casserole, avec un morceau de beurre, un bouquet de persil, ciboule, deux clous de girofle, une demi-feuille de laurier, thym, basilic, une gousse d'ail; passez-les sur le feu, & y mettez une bonne pincée de farine; mouillez avec du bouillon; assaisonnez de sel, gros poivre; faites bouillir à petit feu jusqu'à ce que les tendrons soient cuits, & qu'il ne reste presque plus de sauce; ne dégraissez qu'à moitié; prenez deux poignées d'oseille; ôtez-en les queues, lavez-la bien; pressez-la fort pour qu'il ne reste point d'eau: mettez-la dans un mortier pour la piler très-fin; ensuite vous la pressez très-fort pour en tirer au moins un demi-verre de jus: passez-le au tamis, & vous en servez pour délayer trois jaunes d'œufs: mettez cette liaison dans les tendrons: faites-lier sur le feu, sans bouillir, comme une fricassée de poulets: si la sauce étoit trop liée, vous y mettrez un peu de bouillon.

Poitrine de veau au basilic. *Du veau.*

Vous la coupez par morceaux de la largeur d'un pouce ; faites-la blanchir un moment à l'eau bouillante, & la mettez cuire avec du bouillon, un bouquet de persil, ciboule, une gousse d'ail, un peu de thym, laurier, basilic, deux clous de girofle, sel, poivre ; quand elle est cuite, faites réduire la sauce jusqu'à ce qu'elle soit par-tout attachée à la viande ; retirez la viande de la casserole, sur une assiette, pour la mettre refroidir ; ensuite vous tremperez chaque morceau dans de l'œuf battu comme une omelette ; panez-les à mesure avec de la mie de pain : faites-les frire de belle couleur, & les servez garnis de persil frit. Entrée.

Vous pouvez faire la même chose avec une poitrine en ragoût qui a déja été servie, & même les restes d'une fricassée de poulets & de pigeons.

Poitrine farcie.

Il faut qu'elle soit coupée exprès, c'est-à-dire, que toute la peau tienne après la poitrine ; alors vous mettez entre la peau & les tendrons telle farce de viande que que vous jugerez à propos ; cousez la peau pour que la farce ne sorte pas : vous la ferez cuire à la broche ou à la braise. Servez-la avec telle sauce ou ragoût de légumes que vous voudrez ; comme à la farce, aux laitues, aux petits pois, aux cornichons, aux racines, &c. Entrée.

Poitrine à l'Allemande.

Après l'avoir fait blanchir, vous la mettez cuire entiere, avec un peu de bouillon, un Entrée.

demi-verre de vin blanc, un bouquet garni de fines herbes, sel, poivre; quand elle est cuite vous la dressez sur le plat, & renversez la peau sur les côtes, pour laisser les tendrons à découvert; versez par-dessus une sauce à l'Allemande, qui se fait avec un peu de coulis, capres, anchois, deux foies de volailles cuits, persil blanchi, une échalote, le tout haché très-fin; faites bouillir un instant & y mettez un peu de gros poivre.

Du veau.

Si vous voulez une sauce plus simple, prenez la cuisson de la poitrine, que vous dégraissez & passez au tamis; mettez-y gros comme une noix de bon beurre manié de farine, avec une pincée de persil blanchi & haché: faites lier sur le feu.

Tendrons de poitrine à l'Allemande.

Entrée. Après les avoir coupés par morceaux, faites-les blanchir un instant à l'eau bouillante, & les mettez après dans une casserole pour les faire cuire de la même façon qu'une fricassée de poulets; lorsque vous êtes prêt à servir, que la liaison est faite, vous y mettez une pincée de persil blanchi, haché très-fin.

Poitrine à la braise.

Entrée. Il faut la faire cuire dans une bonne braise bien assaisonnée, & vous la servez avec telle sauce ou ragoût que vous jugez à propos.

Poitrine au coulis de lentilles ou coulis de pois.

Entrée. Coupez une poitrine de veau par morceaux de la longueur d'un doigt; faites-la blanchir

&

& cuire avec de bon bouillon, une demi-livre de petit lard coupé en tranches, un bouquet de fines herbes, une gousse d'ail, peu de sel ; pendant qu'elle cuit, vous faites aussi cuire un demi-litron de lentilles ou de pois secs avec de l'eau ou du bouillon ; quand ils sont bien cuits, vous les passez en purée au travers d'une étaminé ; si c'est une purée de pois, avant que de les passer, vous aurez une poignée d'épinards cuits à l'eau pressés & pilés, que vous mettrez dans les pois pour que la purée en soit verte, & les passerez ensuite, en les mouillant avec la cuisson des tendrons, pour donner du corps à la purée ; après vous mettrez les tendrons & le petit lard dans la purée ; faites réduire sur le feu, si la purée étoit trop claire ; servez dans une terrine.

Du veau.

Côtelettes de veau à la Lyonnoise.

Prenez un carré de veau, que vous coupez par côtelettes, après les avoir appropriées, vous les lardez d'anchois, de lard, & de cornichons ; assaisonnez de sel & de gros poivre : faites-les mariner avec de l'huile, peu de sel, & gros poivre, persil, ciboules, échalotes : faites-les cuire à petit feu dans leur marinade, entre deux bardes de lard ; quand elles sont cuites, servez-les avec une sauce de cette façon : mettez dans une casserole, persil, ciboule, échalote ; le tout haché, sel, gros poivre, deux pains de beurre de Vambre, maniés avec une pincée de farine, une cuillerée d'huile fine, deux cuillerées de bon bouillon : faites lier la sauce sur le feu, en servant mettez-y un jus de citron.

Entrées.

Du veau.

Côtelettes de veau grillées.

Hors d'œuvre, ou Entrée.

Coupez un carré de veau en côtelettes, & les parez proprement sans être trop longues: mettez-les mariner un heure avec sel, gros poivre, champignons, persil, ciboule, une petite pointe d'ail, du beurre un peu chaud; ensuite vous faites tenir la marinade après les côtelettes, en les panant avec de la mie de pain: mettez-les griller à petit feu, en les arrosant avec le restant de la marinade; quand elles seront cuites de belle couleur, servez dessous une sauce d'un jus clair, avec deux cuillerées de verjus, sel, gros poivre; vous pouvez encore les servir en sauce.

Côtelettes de veau au petit lard.

Entrée.

Prenez un quarteron de petit lard bien entrelardé, coupez-le par tranches & le mettez dans une casserole, avec un morceau de beurre gros comme la moitié d'un œuf: faites un peu rissoler le lard, & y mettez des côtelettes de veau pour les y faire cuire en les rissolant à petit feu avec le beurre; ayez soin de les retourner de temps en temps jusqu'à ce qu'elles soient cuites: ôtez-les de la casserole avec le petit lard, pour les mettre sur une assiette; ôtez la moitié de la graisse, & mettez dans la casserole deux échalotes, une pincée de persil haché, peu de sel, gros poivre, mouillez avec un demi-verre de vin blanc & autant de bouillon, ou de l'eau: faites bouillir & réduire à moitié, remettez-y les côtelettes avec le petit lard & une liaison de trois jaunes d'œufs délayés avec deux cuillerées de bouillon: faites lier sur le feu sans bouillir, en servant mettez-y un filet de vinaigre.

Côtelettes de veau.

Du veau.

Coupez un carré de veau par côtes, faites-les mariner pendant deux heures, avec trois cuillerées de vinaigre, un demi-septier d'eau, sel, poivre, deux gousses d'ail, deux échalotes, une feuille de laurier, thym, basilic, trois clous de girofle, persil & ciboule; après vous les égouttez, essuyez & farinez: faites-les frire dans une friture neuve, servez garni de persil frit; si la friture est vieille, il faut faire la marinade moins forte, & les faire cuire dedans jusqu'à ce qu'il ne reste point de sauce: ôtez tous les ingrédiens qui ont servi à donner du goût: farinez les côtelettes & les faites frire. Cette derniere façon ne se pratique que parce qu'elles se noirciſſent avant que d'être cuites, quand la friture est vieille.

Côtelettes en poires.

Il faut les couper très-épaisses, & faire un trou du côté de la côte, que vous agrandissez avec le doigt, pour y mettre un peu de salpicon que vous faites avec un ris de veau blanchi, coupé en petit dés, avec du petit lard coupé de même, & manié avec persil, ciboule, échalotes & champignons hachés, sel, gros poivre; cousez-les côtelettes pour que le ragoût ne sorte pas, & les mettez cuire dans une casserole avec barde de lard, un peu de bouillon, un demi-verre de vin blanc; quand elles sont cuites, il faut les dresser sur le plat, la côte en l'air: passez la sauce au tamis, après l'avoir dégraissée; mettez-y un peu de coulis pour la lier. Servez sur les côtelettes.

Entrée.

Côtelettes en papillotes.

Du veau.

Entrée, ou hors-d'œuvre

Coupez les côtelettes un peu minces, & les mettez dans des carrés de papier blanc, avec ſel, poivre, perſil, ciboule, champignons, échalotes, le tout haché très-fin, avec de l'huile ou du beurre; tortillez le papier autour de la côtelette, & laiſſez ſortir le bout, beurrez le papier en dehors: faites-les cuire à petit feu ſur le gril, après avoir mis une feuille de papier beurrée deſſous les côtelettes: ſervez avec le papier qui les enveloppe.

Filet de veau tôt fait.

Entrée.

Prenez du veau cuit à la broche que vous coupez en filets le plus mince que vous pouvez; mettez-les dans une caſſerole avec perſil, ciboule, une pointe d'ail, échalote, le tout haché, ſel, gros poivre, deux pains de beurre de Vambre, un demi-verre d'huile fine; remuez le tout enſemble ſur le feu, juſqu'à ce que la ſauce ſoit bien liée, ſans que l'huile paroiſſe; en ſervant un jus de citron: ce ragoût doit être mangé dans le moment, parce que la ſauce ſe tourneroit en huile.

Ruelle de veau à la couenne.

Entrée.

Prenez de la ruelle de veau, que vous coupez par morceaux en tranches, & les piquez de lard, aſſaiſonnez de ſel, gros poivre, perſil, ciboule, échalote, une pointe d'ail, le tout haché; prenez de la couenne de lard nouveau qui ne ſente rien, coupez-les par morceaux, mettez dans une terrine un lit de tranches de veau & un lit de couennes, continuez juſqu'à la fin; mettez enſuite un demi-verre d'eau & autant d'eau-

de-vie : faites cuire sur des cendres chaudes quatre à cinq heures : & servez comme du bœuf à la mode.

Du veau.

Ruelle de veau à la crême.

Hors-d'œuvre.

Prenez de la ruelle de veau, que vous coupez en plusieurs morceaux, de la grosseur de la moitié d'un œuf, lardez chaque morceau en travers avec du gros lard ; assaisonnez de sel, fines épices, persil, ciboule, champignons, le tout haché : mettez-les dans une casserole, avec un peu de beurre, passez-les sur le feu, & y mettez une bonne pincée de farine mouillée avec du bouillon & un verre de vin blanc : faites cuire & réduire à courte sauce, en servant mettez y une liaison de trois jaunes d'œufs avec de la crême ; faites lier sur le feu sans bouillir.

Veau de Pain.

Prenez une livre de ruelle de veau, autant de graisse de bœuf, que vous hachez ensemble, mettez-y persil, ciboule, échalotes, le tout haché, sel, poivre, deux œufs crudsentiers, un poinçon de crême, foncez une poupetogniere avec des bardes de lard ; mettez votre farce dedans ; si vous avez un ragoût de viande, ou de légumes qui soit cuit & refroidi, vous pouvez le mettre dans le milieu de la farce ; couvrez la barde de lard, & faites cuire au four : quand il est cuit, retirez le en douceur dedans la poupetogniere pour ne la pas rompre ; faites un trou dans le milieu pour y mettre une bonne sauce claire & un peu piquante.

Paupiettes.

Vous coupez des tranches de veau de lar-

geur de deux doigts, & longues au moins de trois, vous les applatiſſez avec le couperet pour qu'elles ne ſoient pas plus épaiſſes qu'un petit écu, mettez ſur chaque tranche de la farce de telle viande que vous voudrez, ou bien un godiveau que vous faites avec un peu de ruelle de veau, autant de graiſſe de bœuf, un peu de perſil, ciboule, une échalote; lorſque le tout eſt haché très-fin, vous y mettez deux jaunes d'œufs, une demi-cuillerée à bouche d'aude-vie, ſel, poivre, étendez-la ſur les paupiettes & les roulez; mettez ſur chaque paupiette une barde de lard & les ficelez, faites-les cuire à la broche enveloppées de papier; quand elles ſeront cuites, panez-les deſſus de bardes, & leur faites prendre une belle couleur dorée avec un feu clair: ſervez une ſauce d'un jus clair, aſſaiſonnée de bon goût.

Du veau.

Hors-d'œuvre, ou Entrée.

Paupiettes à la braiſe.

Faites vos paupiettes de la même façon que les précédentes, à cette différence que vous n'y mettez point de bardes de lard deſſus: vous les mettez dans le fond d'une caſſerole; arrangez vos paupiettes ſur les bardes: faites-les cuire à très-petit feu avec un demi-verre de vin blanc & autant de bouillon, un peu de ſel, gros poivre; la cuiſſon faite, dreſſez-les dans le plat que vous devez ſervir, dégraiſſez la ſauce de leur cuiſſon, paſſez-la au tamis & la ſervez deſſus.

Hors-d'œuvre, ou Entrée.

Brezolles.

Coupez de la ruelle de veau la plus mince que vous pouvez, de la largeur d'un doigt, &

Hors-d'œuvre, ou Entée.

suffisamment pour garnir le plat que vous devez servir ; ayez du persil, ciboule, échalotes hachés très-fin : prenez une casserole, mettez dans le fond un peu d'huile ou du beurre, avec des fines herbes hachées, sel, gros poivre ; arrangez dessus un lit de ruelle de veau mince : après vous recommencez à mettre des fines herbes ; du beurre ou de l'huile, sel, gros poivre ; remettez de la ruelle de veau dessus, & continuez de cette façon jusqu'à définition : couvrez-le dessus avec des bardes de lard, ou une feuille de papier blanc ; couvrez la casserole, faite cuire à très-petit feu sur de la cendre chaude pendant une heure & demie ; à la moitié de la cuisson vous y mettrez un demi-verre de vin blanc. Quand elles seront cuites, vous les servirez avec le fond de leur sauce bien dégraissée. *Du veau.*

Noix de veau en caisses.

Coupez de la ruelle de veau de l'épaisseur d'un bon pouce, de même grandeur que pour des fricandeaux : faites une caisse de papier blanc, de la grandeur que vous avez de viande : beurrez-la par-tout en dehors, mettez-y dedans votre viande, avec de l'huile ou du beurre, persil, ciboule, échalotes, champignons, le tout haché très-fin, sel, gros poivre : mettez votre caisse sur le gril, avec une feuille de papier beurrée dessous pour les faire cuire sur un très-petit feu, ou une cendre chaude crainte que le papier ne brûle : si le feu étoit trop fort, vous l'abattrez un peu avec la pêle : lorsque la viande est cuite d'un côté, vous la retournerez de l'autre. Servez avec la caisse de papier, après y avoir mis par-dessus *Hors-d'œuvre ou Entrée.*

bien légérement, un filet de vinaigre blanc.

Du veau. *Noix de veau à la Chantilli.*

Hors-d'œuvre, ou Entrée

Elles se font en coupant de la ruelle de veau de la même façon que pour les paupiettes, à cette différence qu'il ne faut point de farce : vous les assaisonnez d'huile, sel, gros poivre, persil, ciboule, échalotes, champignons, le tout haché; roulez-les & les enfilez dans un hatelet: faites-les cuire à la broche. Vous les servirez avec une sauce claire assaisonnée d'un bon goût.

Usage du cuisseau de veau.

Le cuisseau, qui comprend la ruelle & le jarret, est pour ainsi dire l'ame de la Cuisine, puisque l'on tire avec :

Le jus de veau.	Le coulis de Bécasses.
Les restaurants.	Et toutes sortes de sauces.
Les coulis Bourgeois.	
Les coulis de perdrix.	

Comme :

Sauce au Brochet.	Et toutes sortes de petites sauces dans le goût nouveau.
Sauce à la Carpe.	
Sauce à l'Anguille.	

A donner du corps à plusieurs petites braises.

A faire des farces, & des pâtés gros & petits: beaucoup d'entrées de différentes façons.

Le jarret se met à la boiteuse, & sert aussi à faire de la gelée de viande pour les malades.

Coulis Bourgeois & autres.

Pour faire les Coulis Bourgeois, mettez dans le fond d'une casserole des petits mor-

ceaux de lard, & de la ruelle de veau suffisamment, suivant la quantité que vous voulez tirer de coulis.

De veau.

Pour le faire bon, mettez une livre pour demi-septier ; vous vous réglerez là-dessus ; mettez après deux ou trois oignons, autant de racines ; mettez la casserole bien couverte sur un petit feu, pour que la viande ait le temps de jetter son jus : faites-la aller ensuite à plus grand feu, jusqu'à ce que la viande soit prête à s'attacher. Pour lors vous la faites aller à petit feu, pour que la viande s'attache doucement dans la casserole, & vous faites un beau gratin.

Vous retirez ensuite votre viande & vos légumes sur une assiette, & mettez dans la casserole un morceau de beurre & de farine, suivant la quantité que vous voulez tirer de coulis, *plein une cuiller à bouche pour demi-septier.*

Tournez sur le feu jusqu'à ce que le roux soit beau ; & vous mouillerez ensuite avec du bouillon chaud.

Vous remettrez dedans la viande que vous avez tirée, pour la faire cuire encore deux heures, à très-petit feu. Dégraissez souvent le coulis.

Quand il sera fini, vous le passerez à l'étamine ou dans un tamis, pour vous en servir à tout ce que vous jugerez à propos.

Pour que votre coulis soit bien fait, il doit être d'une belle couleur cannelle, ni trop clair, ni trop épais, & qu'il ne sente point l'attaché ; c'est à quoi il faut s'appliquer, parce qu'un coulis manqué fera que vous n'aurez point d'honneur de votre repas.

Voilà la façon de toutes sortes de coulis que vous voudrez faire : il n'y a que le

changement de viande que vous mettez dedans qui en change les noms, *mais tel* coulis que vous tirerez, il faut toujours du veau avec.

Du veau.

Vous faites auſſi du jus de veau, en mettant dans le fond d'une caſſerole un peu de lard, quelques tranches d'oignons, & des morceaux de veau minces par-deſſus : faites-les ſuer à très-petit feu, & attachez enſuite ſans être brûlé, & le mouillez avec du bouillon ; faites le bouillir une demi-heure ; enſuite vous le paſſerez au tamis ; & vous vous en ſervirez à ce que vous jugerez à propos.

Toutes ſortes de jus ſe font de la même façon.

Ruelle de veau entre deux plats.

Entrée. Vous prenez un morceau de ruelle de veau le plus épais que vous pourrez, pour faire un bon plat : lardez-le de gros lard, avec perſil, ciboule, champignons, une pointe d'ail, le tout haché, ſel, poivre.

Mettez le veau dans une caſſerole bien couverte ; faites-le cuire dans ſon jus, avec un oignon, deux racines.

Quand il eſt cuit à très-petit feu, dégraiſſez le peu de ſauce qu'il a rendu, & la ſervez ſur votre morceau de veau.

Si vous avez du coulis, vous pouvez en mettre dans votre ſauce, elle n'en ſera que meilleure.

Fricandeau de veau à la Bourgeoiſe.

Entrée. Prenez une tranche de ruelle de veau, épaiſſe de deux doigs, que vous piquez par-deſſus avec du petit lard, faites-la blanchir un moment dans de l'eau bouillante,

& la mettez après cuire avec du bouillon, un bouquet garni.

Du veau.

Quand elle eſt cuite, retirez-la de la caſſerole, pour bien dégraiſſer la ſauce : paſſez cette ſauce dans une autre caſſerole avec un tamis : vous la ferez après réduire ſur le feu, juſqu'à ce qu'il n'y en ait preſque plus.

Vous y mettrez après votre fricandeau pour le glacer.

Quand il ſera bien glacé du côté du lard, dreſſez-le ſur le plat que vous devez ſervir ; détachez ſur le feu ce qui eſt dans la caſſerole, en y mettant un peu de coulis & très-peu de bouillon ; goûtez ſi cette ſauce eſt de bon goût, & ſervez deſſous le fricandeau.

Toutes ſortes de fricandeaux ſe font de même.

Noix de veau aux truffes à la bonne-femme.

Entrée.

Prenez trois noix de veau que vous uniſſez, en ôtant légérement la viande qui empêche la bonne mine ; il faut les larder par-tout avec des lardons de lard & des truffes, tous les deux maniés enſemble avec du ſel fin, perſil, ciboule hachés, & truffes hachées : faites-les cuire avec bon bouillon.

Quand elles ſont cuites & la ſauce bien dégraiſſée, mettez-y deux cuillerées de coulis ; faites réduire la ſauce, qu'elle ne ſoit ni trop courte ni trop longue, & la ſervez ſous les noix de veau.

Gelée pour les Malades.

Entrée.

Mettez dans une marmite une poule que vous avez flambée, vuidée & épluchée, un jarret de veau d'environ une livre &

demie, & deux pintes d'eau, faites-les bouillir & bien écumer; ensuite vous ferez bouillir à très-petit feu, pendant trois heures; dégraissez bien votre bouillon, & le passez dans un tamis serré; mettez-le dans une casserole sur un bon fourneau, avec une tranche de citron verd, la peau ôtée: si vous n'en avez point, vous y mettrez quelques gouttes de vinaigre blanc, un quarteron de sucre, deux ou trois grains de sel, deux pincées de coriandre, un très-petit morceau de cannelle: faites bouillir un quart-d'heure, & y mettez trois œufs cassés, blancs & jeaunes, avec les coquilles: faites bouillir doucement, en remuant souvent jusqu'à ce que votre gelée soit claire & réduite à environ trois demi-septiers; vous la passerez dans une serviette blanche mouillée: pressez-la bien pour qu'elle ne sente point un goût de lessive, & qu'il ne reste point d'eau: mettez votre gelée dans les vaisseaux où elle doit rester: faites-la prendre dans un endroit frais ou sur de la glace.

Du veau.

Epaule de veau comment l'accommoder.

Elle se sert ordinairement cuite à la broche, dans son jus, ou une poivrade liée.

Epaule de veau à la Bourgeoise.

Grosse Entrée.

Mettez une épaule de veau dans une terrine, avec un demi-septier d'eau, deux cuillerées de vinaigre, sel, gros poivre, persil, ciboule, deux gousses d'ail, une feuille de laurier, deux oignons & deux racines coupées en tranches, trois clous de girofle, un morceau de beurre: couvrez la terrine avec un couvercle, & bouchez les bords avec de la farine délayée avec un peu

d'eau, mettez cuire au four pendant trois heures, enſuite vous dégraiſſez la ſauce pour la paſſer au tamis; ſervez ſur l'épaule. *Du veau.*

Du collet de veau ou carré.

Le collet de veau ou carré ſe met de bien des façons: vous le coupez par côtes; ôtez-en les os vre, on En-d'en-bas; il faut laiſſer la côte: vous le ſervez cuit ſur le gril comme les côtelettes de mouton. Hors-d'œu-trements.

Carré de veau à la Bourgeoiſe.

Coupez une demi-livre de lard en lardons, & les mêlez avec perſil, ciboule, une petite pointe d'ail, le tout haché, une feuille de laurier, thym, baſilic hahé comme en poudre, ſel, gros poivre; lardez avec le tout le filet d'un carré de veau: après avoir coupé les os qui ſon au bas du filet, mettez-le dans une terrine ou petite marmite avec une barde de lard dans le fond, quelques tranches d'oignon, zeſtes de carottes & panais, faites-le ſuer une demi-heure ſur un petit feu; enſuite vous le mouillerez avec un verre de bouillon, trois cuillerées à bouche d'eau-de-vie: faites-le cuire à petit feu: la cuiſſon faite & la ſauce courte, dégraiſſez-la pour la ſervir ſur le carré; ſi vous voulez ſervir ce carré froid, en façon de bœuf à la mode, dreſſez-le ſur le plat, la ſauce par-deſſus ſans la dégraiſſer, mettez-le refroidir: vous pouvez ſervir de la même façon des côtelettes de veau.

Carré de veau à la broche, aux fines herbes.

Lardez tout le filet d'un carré de veau; après l'avoir paré proprement, mettez-le Entrée.

Du veau.

dans une terrine pour le faire mariner trois heures, avec persil, ciboule, un peu de fénouil, champignons, une feuille de laurier, thym, basilic, deux échalotes, le tout haché très-fin, sel, gros poivre, muscade rapée, & un peu d'huile; quand il aura pris goût, embrochez le carré, mettez par-dessus tout son assaisonnement, & l'enveloppez de deux feuilles de papier blanc bien beurrées; ficelez de façon que les petites herbes ne puissent point sortir, faites-les cuire à petit feu : la cuisson faite, ôtez le papier, enlevez avec un couteau toutes les petites herbes qui tiennent après le papier & la viande, pour les mettre dans une casserole, avec un peu de jus, deux cuillérées de verjus, gros comme un œuf de beurre manié avec une pincée de farine, un peu de sel, gros poivre : faites-lier sur le feu, pour servir dessous le carré : avant que de lier la sauce, il faut faire fondre un peu de beurre & y mêler un jaune d'œuf pour en frotter le dessus du carré & le paner de mie de pain; faites prendre une belle couleur : vous pouvez encore le servir sans être pané si vous êtes indifférent pour la bonne mine.

Côtelettes de veau à la poële.

Entrée.

Il faut couper le collet par côtes, ôter les os, & ne laisser que la côte.

Mettez dans une casserole, avec du lard fondu, persil, ciboule, un peu de truffes, sel, poivre, le tout haché très-fin; une tranche de citron, la peau ôtée : couvrez avec des bardes de lard, faites-les cuire à petit feu sur de la cendre chaude.

Quand elles sont cuites, ôtez-les de la casserole, essuyez-les de leur graisse, & les

dreſſez dans le plat que vous devez ſervir, ôtez-la tranche de citron qui eſt dans la caſſerole ; & mettez dedans un peu de coulis, dégraiſſez la ſauce, mettez-la ſur le feu, & la ſervez deſſus les côtelettes. *Du veau.*

Vous pouvez faire pluſieurs entrées à la poële de cette façon.

Côtelettes de veau à la Cuiſiniere.

Coupez un quarré de veau en côtelettes, & les appropriez ; mettez dans le fond d'une caſſerole un quarteron de petit lard coupé en tranches, un peu de beurre, & les côtelettes deſſus : faites-les cuire à petit feu dans leur jus, en les retournant ſouvent : lorſqu'elles ſont cuites, vous les dreſſez dans le plat que vous devez ſervir, les morceaux de petit lard deſſus. Mettez dans la caſſerole de leur cuiſſon, une liaiſon de trois jaunes d'œufs, avec du bouillon, du perſil blanchi haché, une échalote hachée, détachez tout ce qui peut tenir à la caſſerole, faites-lier ſur le feu, & y mettez après un filet de vinaigre, un peu de gros poivre ; ſervez ſur les côtelettes. Vous y mettrez un peu de ſel, s'il en eſt beſoin ſi le petit lard n'eſt point aſſez ſalé.

Côtelettes de veau au Verd-pré.

Mettez des côtelettes de veau dans une caſſerole, avec un morceau de beurre, un bouquet de perſil, ciboule, une demi-gouſſe d'ail, deux clous de girofle, une feuille de laurier ; paſſez-les ſur le feu, & y mettez une pincée de farine ; mouillez avec du bouillon, un verre de vin blanc, aſſaiſonné de ſel, gros poivre ; faites-cuire à petit feu, & dégraiſſez : la cuiſſon faite, & courte **Entrée.**

Du veau.

sauce, mettez-y gros comme une noix de bon beurre manié de farine, avec une bonne pincée de cerfeuil blanchi, haché de deux ou trois coups de couteau ; faites lier la sauce, en servant un jus de citron ou filet de vinaigre.

De la moëlle dite Amourette.

Entrée. La moëlle qu'on appelle Amourette, se sert marinée & frite pour entremets. Voyez cervelle de bœuf frite, page 39.

Queues de veau de plusieurs façons.

Elles se servent en hauchepot comme la queue de bœuf.

La seule difference est de mettre vos légumes en même temps que la viande, parce que le veau n'est pas dur à cuire.

Queues de veau à la sainte Menehoult.

Hors-d'œuvre, ou Entrée. Prenez trois queues de veau que vous couperez en deux, faites-les blanchir un instant à l'eau bouillante, mettez-les dans une petite marmite avec du bouillon bien gras, un bouquet de persil, ciboule, une gousse d'ail, trois clous de girofle, deux échalotes, une feuille de laurier, thym, basilic, sel, poivre, un oignon, une carotte, un panais : faites bouillir jusqu'à ce qu'elles soient cuites, & qu'il reste très-peu de sauce ; retirez les pour les refroidir, passez-la sauce dans un tamis clair pour que la graisse passe avec, il faut qu'il n'en reste qu'environ un bon demi-verre, mettez-la dans une casserole avec trois jaunes d'œufs délayés avec une bonne pincée de farine : faites-la lier sur le feu qu'elle soit un peu épaisse, en-

suite vous y trempez les queues de veau & les panez à mesure avec de la mie de pain ; mettez-les sur le plat que vous devez servir, & leur faites prendre couleur dessous un couvercle de tourtiere ; servez-les avec une sauce piquante comme la premiere que vous trouverez à l'article des sauces. *Du veau.*

Préparées de cette façon, vous pouvez les faire griller & les servir avec la même sauce.

Queues de veau aux choux & petit lard.

Prenez deux queues de veau que vous coupez en deux, faites-les blanchir un instant avec une demi-livre de petit lard coupé en tranches tenant à la couenne ; après vous ferez aussi blanchir la moitié d'un gros chou coupé en quatre morceaux ; quand il aura blanchi un quart-d'heure, retirez-le à l'eau fraîche, & le pressez bien, ôtez les trognons & le ficelez ; mettez les queues dans une petite marmite avec le petit lard ficelés, & les choux, un bouquet de persil, ciboule, une demi-gousse d'ail, trois clous de girofle, un petit morceau de muscade ; mouillez avec du bouillon, un peu de sel, gros poivre, faites bouillir à petit feu jusqu'à ce que les queues soient cuites : retirez le tout de la marmite pour l'égoutter & essuyer de sa graisse : dressez les queues entremêlées de choux, le petit lard par-dessus ; mettez du coulis ce qu'il en faut pour une sauce dans une casserole, avec un peu de beurre, peu de sel, & gros poivre, faites lier sur le feu, versez sur les choux & la viande ; si vous n'avez point de coulis, prenez un peu de la cuisson des choux que vous passez au tamis, & bien dégraissée, mettez-la dans une casserole avec un peu de beurre manié de fari- Entrée.

rine ; faites-lier sur le feu. Si vous voulez servir dans une terrine, il faut que la sauce soit plus grande.

Du veau.

Les queues de veau se mettent aussi étant cuites à la braise, comme la langue de bœuf, page 36, avec différents ragoûts de légumes.

Casserole.

Entrée. Faites cuire au trois quarts une demi-livre de ris, dans une petite marmite, avec du bouillon, du lard fondu : quand il est presque cuit, bien épais, & fort gras, mettez-en de l'épaisseur de deux écus dans le fond du plat que vous devez servir, qui doit être d'argent ou d'une faïance qui aille au feu ; mettez sur le ris telle viande que vous jugerez à propos, ou même plusieurs mêlées ensemble ; il faut qu'elles soient cuites dans une bonne braise, & assaisonnées de bon goût ; couvrez tout le dessus avec du ris, de façon que l'on ne voie point la viande : unissez avec un couteau ; mettez votre plat sur une cendre chaude ; couvrez avec un couvercle de tourtiere, un bon feu dessus ; vous le laisserez jusqu'à ce que le ris soit d'une belle couleur dorée ; en servant, vous renverserez la graisse qu'il peut y avoir, & servirez à sec : ou, si vous voulez, vous pouvez mettre une petite sauce dans le fond. Vous pouvez encore servir de cette façon toutes sortes de ragoûts qui vous ont déja servi, pourvu que la sauce en soit très-courte.

Rissoles.

Hors-d'œuvre. Les rissoles se peuvent faire avec toutes sortes de farces, comme celles aux petits pâtes. Vous pouvez aussi les faire avec des

restes de viande cuite à la broche, que vous coupez en petits morceaux de la grosseur d'un pois : passez-les sur le feu avec un bon morceau de beurre, persil, ciboule hachés : mettez-y une pincée de farine ; mouillez avec un peu de bouillon, sel, gros poivre : faites réduire à courte sauce, qu'elle soit si bien liée qu'elle s'attache à la viande ; mettez refroidir, faites une pâte avec de la farine, un peu de beurre, de l'eau & du sel fin, paitrissez-la & la battez avec le rouleau aussi mince qu'une piece de vingt-quatre sols ; mettez votre viande dessus par petits tas de distance d'un bon doigt de l'un à l'autre : mouillez la pâte tout autour de la viande ; mettez une abaisse de pâte sur la viande, pareille à celle de dessous & légérement mouillée : pincez-en tous les tours avec les doigts, pour les bien coller ensemble ; coupez-les ensuite avec une videlle ou un couteau, faites-les frire jusqu'à ce qu'elles soient d'une belle couleur dorée. Servez pour hors-d'œuvre.

Du veau.

Vous pouvez aussi en faire avec un reste de hachis.

Hachis de toutes sortes de viandes.

Prenez telle viande de boucherie que vous voudrez, volaille ou gibier cuit à la broche, & même de plusieurs mêlées ensemble, si vous n'en avez point assez d'une même sorte ; hachez-les très-fin ; mettez dans une casserole un morceau de beurre, persil, ciboule, deux échalotes hachées très-fin ; passez-les sur le feu, & y mettez une pincée de farine ; mouillez avec un demi-verre de bouillon & autant de jus, sel, gros poivre ; faites bouillir un quart-d'heure ;

Hors-d'œuvre.

mettez-y ensuite la viande pour la faire chauffer sans qu'elle bouille, crainte qu'elle ne se racornisse ; ou si vous voulez qu'elle bouille, au cas que votre viande soit dure, il faut faire bouillir au moins une heure à très-petit feu, & pour lier la sauce, vous y ajouterez un peu de coulis ; si vous n'en avez point, vous y mettrez deux pincées de chapelure de pain bien fine ; en servant le hachis pour la bonne mine, vous y mettrez autour des croûtons de pain frit comme aux épinards.

Du veau.

CHAPITRE VI.

Du cochon & de son utilité.

Du cochon.

LE Cochon est d'un goût fort agréable, on ne sauroit travailler la cuisine à son point sans en faire usage ; cependant j'en userai peu, parce que sa chair est nourrissante, difficile à digérer, & lâche le ventre.

Comme tout sert dans le cochon, j'en ferai un petit abrégé, pour contenter ceux qui n'en craignent point la nourriture.

De la tête de cochon.

Gros Entremets.

Elle se met en hure de sanglier.

Faites-la brûler à un feu clair sur le fourneau bien ardent, & la frottez à force de bras avec une brique, & ensuite avec un couteau.

Après qu'elle est nette, désossez-la à moitié, sans ôter la peau ; piquez-la en dedans avec du gros lard : assaisonnez de sel, épices mêlées, persil, ciboule, champignons, ail, le tout haché.

Enveloppez-la avec un linge blanc, ficelez-la, & la faites cuire dans une bonne braise faite avec bouillon, vin rouge, un gros bouquet garni, oignons, racines, sel & poivre. *Du cochon.*

Quand elle est cuite, laissez-la refroidir dans sa braise, & la servez sur une serviette pour entremets du milieu. *Elle se sert encore en ballon.*

Des oreilles, de la langue & des pieds de cochon.

Les oreilles se font cuire à la braise faite comme celle de la tête; quand elles sont cuites, il faut les paner & les faire griller. Servez-les à sec. Entremets.

L'on en fait aussi de menus-droits. Voyez palais de bœuf en menus-droits, & les faites de même. *Elles sont encore bonnes salées & fumées.*

La langue se met à la braise avec des sauces piquantes, & pour le mieux elle se mange salée & fumée. Entremets.

Les peids s'accommodent comme les oreilles.

De la fressure, panne, crépine & boyaux.

Les boyaux servent à faire toutes sortes de boudins, andouilles & saucisses. Entremets.

La fressure se peut accommoder de la même façon que la fressure de veau. Voyez ci-devant, page 102.

La panne sert à faire du sain-doux, des saucisses, & beaucoup de différentes farces.

La crépine est utile pour faire des entrées en crêpine: *pour le lard*, l'on ne peut s'en passer à la cuisine.

Du cochon.

Des jambons, comment les accommoder.

La cuiſſe & l'épaule ſe mettent en jambons; il faut les ſaler & fumer.

Pour cet effet vous faites une ſaumure avec du ſel & du ſalpêtre, & toutes ſortes d'herbes odoriférentes, comme thym, laurier, baſilic, baume, marjolaine, ſariette, genievre, que vous mouillerez avec moitié eau & moitié lie de vin; laiſſez infuſer toutes ces herbes dans la ſaumure pendant vingt-quatre heures; enſuite vous la paſſerez au clair, & mettrez tremper les jambons dedans pendant quinze jours.

Enſuite vous les tirerez de la ſaumure, pour les faire égoutter; après les avoir bien eſſuyés, vous les mettez fumer à la cheminée.

Quand ils ſeront ſecs, pour les conſerver, vous les frotterez avec de la lie de vin & du vinaigre, & mettrez par-deſſus de la cendre.

Gros Entremets.

Quand vous les voulez faire cuire, vous en ôtez le mauvais ſans rien ôter de la couenne, faites-les deſſaler dans de l'eau deux ou trois jours, ſuivant qu'ils ſont nouveaux, & que vous les jugez aſſez deſſalez: enveloppez-les d'un torchon blanc, & les mettez dans une marmite pas plus large que le jambon; mettes-y deux pintes d'eau & autant de vin rouge, racines, oignons, un gros bouquet garni de toutes ſortes de fines herbes; faites cuire votre jambon pendant cinq ou ſix heures à très-petit feu.

Quand il eſt cuit, laiſſez-le refroidir dan ſa cuiſſon; vous le retirez enſuite, & enlevez doucement la couenne ſans ôter de la graiſſe; mettez par-deſſus la graiſſe du perſil haché,

avec un peu de poivre, & après de la chapelure de pain, par-dessus la pêle rouge, pour que la chapelure s'imbibe un peu de graisse, & prenne belle couleur. *Du cochon.*

Servez froid sur une serviette pour gros entremets.

Quand les jambons sont nouveaux & petits, vous pouvez les faire cuire à la broche & les servir chauds ou froids pour entremets; faites attention qu'ils soient beaucoup plus dessalés pour la broche que pour la braise.

De la poitrine, échinée, & carré de cochon.

La poitrine se met en petit salé; le filet, le carré & l'échinée se mettent en côtelettes ou à la broche, avec une sauce à la moutarde ou ragoûts de petits oignons.

Côtelettes de porc-frais en ragoûts.

Coupez en côtelettes un carré de porc-frais, mettez-les cuire avec un peu de bouillon, un bouquet garni, peu de sel, & du poivre, ayez un ris de veau que vous faites blanchir: coupez en gros dés; mettez-le dans une casserole avec des champignons, quelques foies de volaille, un peu de beurre; passez-les sur le feu; mettez-y une bonne pincée de farine; mouillez moitié bouillon, un verre de vin blanc, & du jus ce qu'il en faut pour colorer le ragoût, sel, gros poivre, un bouquet de persil, ciboule, une demi-gousse d'ail, deux clous de girofle; laissez cuire & réduire à courte sauce, servez sur les côtelettes. Vous pouvez encore passer les côtelettes de la même façon que le ragoût, & quand elles sont cuites à *Entrée.*

plus de moitié, vous y mettrez les ris, foie & champignons avec le même assaisonnement.

Du cochon.

Comment faire le petit salé de cochon.

Toutes sortes d'endroits du cochon sont bons pour faire du petit salé; le filet est estimé le meilleur; vous coupez les morceaux de la grosseur que vous voulez, & prenez du sel pilé; sur quinze livres mettez une livre de sel, frottez votre viande par-tout; mettez-la à mesure dans un vaisseau; quand il est plein, bouchez-le bien de crainte qu'il ne prenne le vent; vous pouvez vous en servir au bout de cinq ou six jours; si vous voulez le garder long-tems, vous y mettez un peu plus de sel. Observez que plus le salé est nouveau, meilleur il est: vous vous en servez ensuite, soit pour manger avec de la purée de pois, ou un ragoût de choux, ragoût de légumes, purée de lentilles, purée de navets: de telle façon que vous le mettiez, ne mettez point de sel dans le ragoût que vous destinez manger avec; & si votre salé avoit pris trop de sel, faites-le tremper dans de l'eau tiede auparavant que de le faire cuire, jusqu'à ce qu'il soit au degré de sel que vous le voulez.

Comment faire le lard & le sain-doux.

Prenez le lard de dessus le porc, ne laissez de chair que le moins que vous pouvez; arrangez-le sur des planches dans la cave, & mettez une livre de sel pilé sur dix livres de lard: après l'avoir frotté de sel par-tout, vous le mettez l'un sur l'autre, chair contre chair. Mettez des planches sur le lard & des pierres sur les planches pour le charger afin que le

le lard en soit plus ferme ; vous le laissez au moins quinze jours dans le sel, & le suspendez ensuite dans un endroit sec pour le faire sécher. *Du cochon.*

Le sain-doux se fait après avoir épluché la panne, c'est-à dire, ôté les peaux qui s'y trouvent ; coupez la panne par petits morceaux, mettez dans un chaudron, avec un demi-septier d'eau, un oignon piqué de clous de girofle : faites-la fondre à très-petit feu jusqu'à ce que les grinnons qui ne se fondent point commencent à se colorer, pour lors vous le retirez du feu & le laisserez froidir à moitié, & le passerez ensuite dans un vaisseau de terre pour le mettre au froid.

Boudin de cochon & de sanglier.

Prenez de l'oignon que vous hachez & le faites cuire avec un peu d'eau & de la panne ; quand il est bien cuit & qu'il ne reste que de la graisse, vous prenez de la panne que vous coupez en dés : mettez-la dans la casserole où est votre oignon, avec du sang & le quart de crême, assaisonné de sel fin, épices mêlées : maniez bien le tout ensemble, & l'entonnez dans des boyaux que vous coupez auparavant de la longueur que vous voulez faire les boudins : ne les remplissez point trop, de crainte qu'ils ne crevent en cuisant : ficelez les deux bouts de chaque boyau ; vous les faites ensuite cuire dans l'eau bouillante ; il faut un quart-d'heure pour les cuire ; pour voir s'ils sont cuits, vous en tirerez un avec l'écumoire & le piquerez avec une épingle ; si le sang ne sort plus & que ce soit de la graisse, c'est une preuve qu'ils sont cuits ; mettez-les ensuite refroi- Hors-d'œuvre.

dir pour les faire griller quand vous voudrez les servir.

Du cochon. La même façon se pratique pour le boudin de sanglier.

Boudin blanc à la Bourgeoise.

Hors-d'œuvre. Mettez sur le feu une chopine de bon lait que vous faites bouillir, & y mettez après une bonne poignée de mie de pain ; passez à la passoire, faites bouillir le tout ensemble en les tournant souvent, principalement sur la fin, jusqu'à ce que la mie de pain ait bu tout le lait & qu'elle soit bien épaisse : mettez-la refroidir, coupez une demi-douzaine d'oignons en petits dés & les faites cuire à petit feu, sans qu'ils soient colorés, avec un morceau de beurre, ensuite vous avez une demi-livre de panne hachée que vous mêlez avec les oignons, après qu'ils sont ôtés du feu ; mettez-y aussi la mie de pain, avec six jaunes d'œufs, un peu plus d'un demi-septier de crême : délayez le tout ensemble, assaisonnez de sel fin, fines épices ; prenez des boyaux de cochon bien lavés, coupez-les de la longueur que vous voulez faire vos boudins, ne les empliſſez qu'aux trois quarts, liez le bout ; quand ils seront tous finis, faites bouillir de l'eau ; quand elle bouillira fort mettez-y doucement les boudins, & les faites bouillir jusqu'à ce qu'il soient cuits : il ne faut qu'un quart-d'heure ; ce que vous connoîtrez en les piquant avec une épingle, il en sortira de la graisse : retirez-les en douceur avec une écumoire ; mettez-les dans l'eau fraîche, faites-les égoutter, & les faites griller dans une caisse de papier ; ensuite vous les ôtez de la caisse pour les servir chaudement.

De la façon d'accommoder le sang de veau, de cochon, d'agneau, sans faire de boudins. — *Du cochon.*

Vous prenez de l'oignon que vous coupez en petits dés, que vous faites cuire dans une casserole sur le fourneau, ou dans une poële sur le feu, avec du beurre ou du sain-doux; tenez votre oignon fort gros, quand il est cuit mettez-y le sang, remuez-le doucement sur le feu comme vous feriez des œufs brouillés; assaisonnez-le de sel & de poivre. Si cette façon n'est point si appétissante que le boudin, le goût en est de même, & se trouve fait dans le moment, sans dépense. — Hors-d'œuvre.

Façons de faire toutes sortes de cervelas.

Communément l'on prend de la chair de porc la plus tendre & la plus entrelardée. Si vous les voulez faire d'autre viande, soit veau, lievre ou lapin, vous aurez soin que votre viande soit bien nourrie de lard: vous prendrez donc la viande, selon la quantité de cervelas que vous voudrez faire; hachez-la & mettez avec un peu de persil, ciboule hachée, sel, épices mêlées; prenez des boyaux de telle grosseur que vous jugerez à propos, emplissez-les de viande & les ficelez par les deux bouts; mettez-les fumer à la cheminée deux jours, & les faites ensuite cuire deux ou trois heures, suivant leur grosseur, dans un bouillon sans sel: si vous voulez faire des cervelas à l'oignon, vous prendrez des oignons suivant la quantité de viande que vous aurez, il faut les hacher & les faire cuire avec du lard fondu, ou du sain-doux; quand ils sont cuits aux trois quarts, vous les mettez avec la viande, — Entrée.

Du cochon.

& finirez vos cervelas comme il eſt dit ci-devant. Si vous voulez faire des cervelas aux truffes, vous hacherez de la viande, & y mettrez enſuite des truffes, hachez la quantité que vous jugérez à propos, ſans les faire cuire, & finirez vos cervelas de la même façon.

Façons de faire toutes ſortes de ſauciſſes.

Hors-d'œuvre.

Prenez de la chair de porc, où il y a plus de gras que de maigre, hachez-la & mettez y perſil, ciboule hachés: aſſaiſonnez de ſel & fines épices, entonnez le tout dans des boyaux de veau ou de cochon, ficelez les ſauciſſes de la longueur que vous voulez; faites-les griller; vous leur donnez le goût que vous jugez à propos, comme truffes, échalotes. Si c'eſt aux truffes, vous en hachez avec la chair, ſuivant la quantité que vous voulez; l'échalote, vous en mettrez très-peu, de crainte que le goût ne domine. Les ſauciſſes plates ſe font de la même façon, à cette différence que vous mettez la viande dans une crépine de porc, & les grillez de la même façon.

Andouilles de cochon.

Hors-d'œuvre.

Prenez des boyaux gras de cochon, après qu'ils ſeront bien lavés, coupez-les de la longueur que vous voulez faire les andouilles. Faites-les tremper dans de l'eau où il y a un quart de vinaigre, du thym, laurier, baſilic, pour leur faire perdre leur goût de charcuterie: vous prenez enſuite une partie de ces boyaux que vous coupez en filets, de la panne en filets, des morceaux de porc en filets; aſſaiſonnez-le tout enſemble avec du ſel & fines épices mêlés avec un peu d'anis;

rempliſſez enſuite vos boyaux aux deux tiers, de crainte qu'ils ne crevent en cuiſant : s'ils étoient trop pleins, ficelez-les par les deux bouts ; faites-les cuire avec moitié eau & moitié lait, ſel, thym, laurier, baſilic, un peu de panne pour les nourrir ; quand elles ſont cuites laiſſez-les refroidir dans leur cuiſſon ; quand vous les voulez ſervir, vous les faites griller & les ſervez pour hors-d'œuvre. *Du cochon.*

Jambon en cincarat.

Prenez du jambon que vous coupez en tranches fort minces, mettez-les dans une caſſerole, ou dans une poële, avec un peu de gras de jambon ou du lard ; faites cuire à petit feu. Quand il eſt cuit vous dreſſez le jambon dans un plat, & mettez dans la même caſſerole un peu d'eau, un filet de vinaigre & du poivre concaſſé : il faut détacher ce qui reſte dans la caſſerole, en remuant votre ſauce avec une cuiller, & la ſervez ſur le jambon. Entremets.

Du cochon de lait.

Le cochon de lait ſe fait cuire à broche.

Quand il eſt bien échaudé & trouſſé, vous lui coupez un peu la peau à la tête, aux épaules & à la cuiſſe, pour que la peau ne ſe déchire point.

Quand il eſt au feu, frottez-le ſouvent avec de l'huile, pour que la peau ſoit croquante ; il faut le manger ſortant de la broche, ſinon la peau ſe ramollit & n'a plus le même goût.

Du cochon.

Cochon de lait par quartier au Pere Douillet.

Gros Entremets froid.

Faites d'abord un bon bouillon avec un trumeau de bœuf, un jarret de veau & deux pieds, un bouquet de persil, ciboule, deux gousses d'ail, trois clous de girofle, la moitié d'une muscade, oignon, racines; la viande étant cuite, passez-le bouillon au tamis; mettez le cochon de lait dans un vaisseau proportionné à sa grandeur, avec quatre grosses écrevisses & le bouillon que vous avez passé: ajoutez-y une chopine de vin blanc, sel, gros poivre; faites-les cuire pendant une heure & demie, ensuite vous en passez la cuisson dans un tamis; dégraissez-la & la mettez sur un fourneau pour la faire éclaircir comme une gelée, en y mettant la moitié d'un citron, la peau ôtée, & six blancs d'œufs fouettés avec les coquilles; quand elle est claire & qu'elle a assez de corps, passez-la au travers d'une serviette; mettez le cochon de lait dans un vaisseau juste à sa grandeur, les quatre écrevisses en dessous avec des branches de persil verd, versez la gelée sur le cochon pour le mettre au frais; quand la gelée est bien prise, vous trempez le cul du vaisseau dans de l'eau chaude, & le renversez proprement sur le plat que vous devez servir, & une serviette dessous.

Cochon de lait en blanquette.

Hors-d'œuvre, ou Entrée.

Il faut prendre les débris d'un cochon de lait que l'on a servi rôti, coupez-les en filets minces; mettez dans une casserole gros comme la moitié d'un œuf de bon beurre, avec des champignons coupés en filets minces, un bouquet de persil, ciboule, une gous-

d'ail, deux échalotes, deux clous de girofle, la moitié d'une feuille de laurier, thym, basilic, passez-les sur le feu; mettez-y une pincée de farine; mouillez avec un verre de vin blanc & autant de bouillon, sel, gros poivre: faites bouillir à petit feu, & réduire à moitié: ôtez le bouquet & y mettez les filets de viande, faites chauffer sans bouillir; ensuite vous y mettez une liaison de trois jaunes d'œufs délayés avec deux cuillerées à bouche de verjus & autant de bouillon: faites lier sur le feu sans bouillir. Servez chaudement. *Du cochon.*

Cochon de lait en galantine.

Quand il est bien échaudé, il faut le desosser à forfait, l'étendre sur un linge blanc, & mettre dessus une bonne farce de viande assaisonnée de bon goût, que vous étendez de l'épaisseur d'un gros écu; mettez sur cette farce une rangée de lardons de jambon, une de lard, une de truffes, une de jaunes d'œufs durs: couvrez tous ces lardons avec un peu de farce; ensuite vous roulez le cochon de lait en prenant garde de déranger les lardons; enveloppez-le de bardes de lard & d'une étamine; ferrez-le fort avec de la ficelle, & le faites cuire pendant trois heures avec moitié bouillon & moitié vin blanc, sel, gros poivre, racines, oignons, un gros bouquet de persil, ciboule, échalotes, ail, girofle, thym, laurier, basilic; quand il est cuit, laissez-le refroidir dans sa cuisson, & le servez froid pour entremets. Toutes sortes de galantines se font de même. *Gros Entremets froid.*

Cochon de lait à la Lyonnoise.

Après l'avoir bien échaudé & vuidé, il

faut le déſoſſer à forfait, à la réſerve de la tête & des pieds : faites une farce de cette façon, mettez dans une caſſerole une pinte de bon lait ; quand il bout, mettez-y près d'une demi-livre de mie de pain que vous faites bouillir juſqu'à ce qu'elle ait bu tout le lait, & qu'elle ſoit bien épaiſſe : ayez ſoin de la remuer ſouvent ſur la fin, de crainte qu'elle ne s'attache ; mettez-la refroidir : prenez de la rueille de veau environ une livre, & autant de graiſſe de bœuf que vous hachez enſemble, & y mettez enſuite de la mie de pain, avec perſil, ciboule, deux échalotes, champignons ; le tout haché très-fin, ſel, poivre, quatre œufs, blancs & jaunes : coupez en gros dés le foie du cochon de lait, & preſqu'autant de jambon cru, pour les mêler avec la farce : mettez le tout dans le corps du cochon ; couſez-le & le trouſſez comme pour le mettre à la broche ; mettez deſſus des bardes de lard : il faut l'envelopper d'une ſerviette, le ficeler & le faire cuire comme le précédent. Vous le ſervirez de même, ſur une ſerviette, pour entremets froid.

Du cochon.

Gros Entremets. froid.

Cochon de lait en pâté froid.

Pour faire ce pâté froid, vous ſuivrez ce qui eſt expliqué dans l'article des pâtés.

Fromage de cochon.

Gros Entremets. froid.

Prenez une tête de cochon bien nettoyée, déſoſſez-la à forfait ; levez toute la chair & le lard, ſans couper la couenne ; coupez la chair en filets très-minces : faites-en autant du lard : mettez le maigre à part ſur un plat bien étendu, & le gras dans un autre ; coupez

Du cochon.

les oreilles auſſi en filets ; aſſaiſonnez le tout des deux côtés avec du ſel fin, du gros poivre, thym, laurier, baſilic, trois clous de girofle, deux pincées de coriandre, la moitié d'une muſcade, le tout haché très-fin, deux gouſſes d'ail, quatre échalotes auſſi hachées : une demi-poignée de perſil en feuilles entieres, mettez la peau de la hure dans une caſſerole ronde ; arrangez tous vos filets de viande, en mettant un lit de vinaigre & quelques tranches de jambon, ſi vous en avez ; des feuilles de perſil ; arrangez proprement ; continuez de cette façon juſqu'à la fin : vous coudrez la couenne en la pliſſant comme une bourſe : enveloppez-la d'un torchon blanc, que vous ſerrerez fort avec de la ficelle, mettez ce fromage dans une marmite juſte à ſa grandeur, pour le faire cuire pendant ſix ou ſept heures avec du bouillon, une pinte de vin blanc, de l'oignon, racines, thym, laurier, baſilic, une gouſſe d'ail, ſel, poivre ; lorſqu'il eſt cuit, vous l'égouttez & le mettez dans un vaiſſeau juſte à ſa grandeur & bien rond : couvrez-le avec un couvercle & un poids très-lourd deſſus, pour lui faire prendre la forme que vous voulez, juſqu'à ce qu'il ſoit froid. Vous le ſervirez pour gros entremets.

CHAPITRE VII.

De l'agneau.

De l'agneau.

QUoique l'agneau ne ſoit pas des plus excellents à travailler en cuiſine, à cauſe de ſon goût inſipide, parce que c'eſt une viande qui n'eſt point faite, je ne laiſſerai pas d'expliquer les differentes parties dont on fait uſage.

Iſſus d'agneau à la Bourgeoiſe.

Hors-d'œuvre.

Sous le nom d'iſſus, l'on y comprend la tête, le foie, le cœur, le mou, & les pieds.

Vous ôtez les mâchoires & le muſeau; faites les dégorger dans de l'eau, avec le reſte de l'iſſu coupé par morceaux : faites-les blanchir un moment, & faites cuire à petit feu avec du bouillon, un peu de bon beurre, un bouquet garni, ſel, poivre.

Quand il eſt cuit, délayez trois jaunes d'œufs avec un peu de lait, & faites lier votre ſauce ſur le feu; mettez-y après un filet de verjus; mettez la tête dans le plat que vous devez ſervir : découvrez la cervelle; mettez le reſtant autour, & la ſauce par-deſſus.

Tête d'agneau de pluſieurs façons.

Entrée

Vous prenez deux têtes d'agneaux, que le collet tienne avec; vous ôtez-les mâchoires & le muſeau : faites-les blanchir & cuire dans une braiſe blanche, comme aux oreilles de veau, page 99.

Vous le mettez dans une marmite avec du bouillon, un gros bouquet garni, sel, poivre, racines, oignons, du verjus en grain, ou la moitié d'un citron coupé en tranches, la peau ôtée : faites-les cuire à petit feu ; quand elles sont cuites, découvrez les cervelles & les dressez dans le plat que vous devez servir, & servez dessus telle sauce que vous jugerez à propos, comme sauce à l'Espagnole, sauce à la ravigote, sauce à la poivrade liée, sauce à la plucheverte. *De l'agneau.*

Ou pour le simple, vous prenez du bouillon de leur cuisson : prenez garde qu'il ne soit trop salé ; délayez-le avec trois jaunes d'œufs, une pincée de persil haché : faites-les lier sur le feu & servez dessus les têtes.

Vous pouvez encore, à la place de sauce, y mettre un ragoût de crêtes, ou un salpicon, ou un ragoût de truffes.

L'on fait aussi des potages à la tête d'agneau, qui sont au blanc.

Quartier d'agneau, comment le servir.

Le quartier de devant est plus délicat que celui de derriere.

Il se sert ordinairement rôti, pour un plat de rôt.

Vous le servez aussi en fricandeau. Voyez fricandeau, page 130.

Pour le bien glacer, prenez la glace qui est dans la casserole, avec le dos d'une cuiller, & l'étendez sur l'agneau.

Vous pouvez aussi le servir en fricandeau, avec un ragoût d'épinards, ou cuit à la braise, avec un ragoût de cornichons.

Vous en faites aussi des entrées à l'Angloise, qui se font en mettant les côtelettes

sur le gril comme les côtelettes de mouton.

De l'agneau. *Et le reste* du quartier, vous le faites cuire à la broche.

Quand il est froid, vous en faites un hachis & les côtelettes autour.

Le quartier de devant se déguise aussi.

Quand il est cuit à la broche, & qu'il a servi déja sur table, vous le coupez par filets & le mettez en *blanquette*; ou à la *bechamel*. Voyez ci-après.

Filet d'agneau en blanquette.

Hors-d'œuvre. Vous mettez dans une casserole un morceau de beurre, des champignons; coupez en filets un bouquet garni: passez-les sur le feu, & y mettez une pincée de farine; mouillez avec du bouillon: faites-cuire les champignons jusqu'à ce qu'il n'y ait plus guere de sauce.

Mettez dedans les filets d'agneau cuits à la broche, & coupés en petits morceaux minces, avec une liaison de trois jaunes d'œufs délayés avec du lait: faites lier la sauce sur le feu sans qu'elle bouille: assaisonnez-la de bon goût; mettez dedans un filet de verjus, ou un filet de vinaigre en servant.

Filet d'agneau à la bechamel.

Hors-d'œuvre. La bechamel n'est autre chose que de faire réduire de la crême jusqu'à ce qu'elle soit assez liée pour faire une sauce.

Quand elle commence à s'épaissir, tournez-la toujours pour qu'elle ne soit point en grumelots.

Quand vous êtes prêt à servir mettez-y les filets coupés, comme il est dit pour la blanquette: faites-les chauffer sans qu'ils bouil-

lent ; assaisonnez-les de bon goût & servez. *Toutes sortes* de filets à la bechamel se font de la même façon.

De l'agneau.

Du quartier d'agneau de derriere.

Le quartier d'agneau de derriere se met ordinairement à la broche : *Il se met aussi* farci en dedans, cuit à la braise, & servi avec un ragoût d'épinards.

Cuit à la braise & refroidi vous en tirez des filets, que vous mettez en blanquette ou à la béchamel, comme il est dit ci-devant.

Usage des ris d'agneaux.

Ils se servent de la même façon que les ris de veau. Voyez ris de veau, page 109.

Pieds d'agneau gratinés.

Faites cuire dans une bonne braise une douzaine de pieds d'agneaux, & dix-huit ou vingt petits oignons blancs ; faites un petit gratin avec de la mie de pain, un peu de fromage rapé, un morceau de beurre, trois jaunes d'œufs : mêlez le tout ensemble & l'étendez sur le fond du plat que vous devez servir ; mettez ce plat sur une cendre chaude pour faire cuire & un peu attacher ce gratin : dressez-y dessus les pieds d'agneaux, entremêlés de petits oignons ; faites encore un peu mijoter sur le feu, après vous en égouttez la graisse, & servez dessus une bonne sauce de blond de veau. Entremets.

La langue, les pieds & la queue s'accommodent comme ceux de mouton.

CHAPITRE VIII.

De la Volaille en général.

Du poulet.

JE me suis assez étendu sur la viande de boucherie, que nous appellons grosse viande, pour donner une instruction des changements que l'on en peut faire.

Il est temps de passer présentement à des viandes plus délicates.

Je commencerai par le poulet, puisqu'il est le meilleur pour la santé; sa chair est nourrissante & facile à digérer: c'est une des premieres nourritures en viande que l'on ordonne aux malades.

Toute la volaille doit être plumée si-tôt qu'elle est tuée; il ne la faut point mettre dans l'eau chaude pour la plumer, elle se plume à sec; il ne la faut vuider qu'après qu'elle est flambée: vous la flambez sur un fourneau bien allumé de charbon, il faut la passer légérement sur la flamme qu'elle n'ait que le temps de brûler les poils qui restent. Si vous n'avez point la commodité d'un fourneau allumé, prenez simplement une feuille de papier que vous brûlez dessous les poils; vous les vuidez ensuite: pour cet effet, vous coupez la peau de la volaille sur le derriere du cou: détachez légérement la poche d'avec la peau pour l'ôter sans déchirer la volaille, passez ensuite votre doigt dans le trou du brichet; tournez-le en le courbant pour détacher ce qui est dans le corps, cela vous donnera la facilité de faire sortir les boyaux, foie & gésier; vous agrandirez

ensuite le trou auprès du croupion, & vuiderez en douceur la volaille pour ne la point déchirer; vous aurez soin d'ôter l'amer du foie & le dedans du gésier. Toutes sortes de volailles & de gibier se flambent & vuident de la même façon. Si c'est pour rôtir, & servir pour un plat de rôt, il ne faut point les flamber : vuidez-les comme je viens de marquer, faites-les refaire sur de la braise, essuyez-les bien avec un torchon, épluchez-les, vous les barderez ensuite ou piquerez comme vous jugerez à propos. *Du poulets.*

Différentes façons de poulets.

Nous en avons de quatre sortes, qui sont les poulets gras, les poulets aux œufs, les poulets à la Reine, & les poulets communs.

Le poulet à la Reine est le plus petit & le plus estimé.

Le poulet aux œufs est après.

Le poulet gras, qui est le plus fort, est très-estimé, quand il est choisi bien blanc en chair & en graisse.

Fricassée de poulets.

Prenez deux poulets communs bien en chair, que vous flambez, épluchez, & vuidez; coupez-les par membres, & les mettez tremper dans une eau un peu tiede pour les faire dégorger : vous y mettez aussi les foies : après avoir ôté l'amer, les gésiers que vous fendez pour ôter ce qui est dedans, les pattes que vous mettez sur de la braise pour ôter la peau, il faut couper les ergots, les cous dont vous coupez la moitié de la tête : vos poulets étant bien dégorgés, mettez-les égoutter sur un tamis ou dans une passoire, mettez-les dans une casserole avec Entrée.

Du poulet.

un morceau de bon beurre, un bouquet de persil, ciboule, une feuille de laurier, un peu de thym, du basilic, deux clous de girofle, des champignons, une tranche de jambon si vous en avez; passez le tout sur un bon feu jusqu'à ce qu'il n'y ait presque plus de sauce : vous y mettez une bonne pincée de farine, & mouillez avec un peu d'eau chaude, assaisonnez de sel, gros poivre; faites cuire & réduire à peu de sauce. Lorsque vous êtes prêts à servir, vous y mettez une liaison de trois jaunes d'œufs, délayés avec de la crême ou du lait : faites lier sur le feu sans faire bouillir, parce que votre sauce tourneroit : mettez-y un jus de citron, ou un filet de vinaigre; dressez votre fricassée, les abattis dans le fond, les cuisses & les ailes dessus, arrosez par-tout avec la sauce & les champignons. Si vous voulez votre fricassée d'un plus beau blanc, vous ôtez la peau des poulets avant que de les couper par membres.

Entrée.

Vous les mettez aussi au roux avec des culs d'artichaux à moitié cuits; vous coupez le poulet par membres : passez-les sur le feu dans une casserole avec un morceau de beurre, un bouquet garni, & les morceaux d'artichaux, mettez-y une pincée de farine; mouillez avec du bouillon, un peu de jus, & un demi-verre de vin blanc; faites bouillir à petit feu; dégraissez la sauce.

Quand le poulet est cuit, servez à courte sauce & assaisonnez d'un bon sel; *vous servez aussi les poulets en fricandeau, que vous faites comme les fricandeaux de veau*, page 130.

Fricassée de poulets à la Bourdois.

Entrée.

La fricassée de poulets à la Bourdois se

fait de la même façon que la précédente, à cette différence que quand elle eſt dreſſée ſur ſon plat, vous la panez de mie de pain; mettez ſur la mie de pain de petits morceaux de beurre gros comme un pois; faites prendre une couleur dorée deſſous un couvercle de tourtiere, ou dans un four; ſervez chaudement: cette façon eſt bonne pour maſquer une fricaſſée que l'on a deſſervi de la table. *Du poulet.*

Poulet à la Tartare.

Flambez & vuidez-le, faites-le refaire ſur le feu & le coupez par moitié, caſſez-lui un peu les os, & le faites mariner avec de bon beurre frais que vous faites fondre; mettez avec perſil, ciboule, champignons, une pointe d'ail, le tout haché, ſel, poivre; trempez-le dans le beurre & le panez de mie de pain: faites-le griller à petit feu, & ſervez à ſec, ou une bonne petite ſauce claire. *Entrée.*

Poulets en caiſſe.

Ayez deux poulets que vous flambez, vuidez & trouſſez les pattes dans le corps, laiſſez les ailes, & applatiſſez un peu les poulets: faites-les mariner avec perſil, ciboule, échalote, ail, le tout entier; de l'huile fine, ſel, gros poivre; faites une caiſſe de papier, mettez-y les poulets avec tout leur aſſaiſonnement, & les couvrez de bardes de lard & du papier; faites-les cuire à petit feu ſur le gril, ou deſſous un couvercle de tourtiere: quand ils ſeront cuits, ôtez-les fines herbes & les bardes de lard, ſervez dans la caiſſe, en mettant quelques gouttes de verjus ſur les poulets; *Entrée.*

vous pouvez auſſi les ôter de la caiſſe & les ſervir avec la ſauce que vous voudrez.

Du poulet.

Poulets aux Choux-fleurs.

Entrée. Ayez deux moyens poulets aſſez bons pour être cuits à la broche ; après les avoir flambés, épluchés & vuidés, ôtez l'amer des foies, pour les hacher & mêler avec un morceau de beurre, perſil, ciboule hachés, ſel, gros poivre, mettez cette petite farce dans le corps ; laiſſez les pattes & les trouſſez en dindonneau, faites-les refaire ſur le feu dans une caſſerole avec un peu de beurre ou du ſain-doux ; enſuite vous les enveloppez avec un peu de lard & du papier beurré pour les faire cuire à la broche : la cuiſſon faite, dreſſez-les dans le plat que vous devez ſervir, dreſſez autour des choux-fleurs bien égouttés, que vous aurez fait cuire avec de l'eau, un peu de beurre & du ſel ; verſez deſſus une ſauce faite avec un peu de coulis, gros comme la moitié d'un œuf de beurre, ſel, gros poivre ; faites-la lier ſur le feu ſans bouillir.

Poulets à la poële.

Entrée. Flambez & épluchez deux moyens poulets, fendez-les en deux par le milieu de l'eſtomac, vuidez-les & les paſſez dans une caſſerole avec un morceau de beurre, une pointe d'ail, deux échalotes, des champignons, perſil, ciboule, le tout haché : mettez-y une pincée de farine, mouillez avec un verre de vin blanc & autant de bouillon, aſſaiſonnez de ſel, gros poivre, faites cuire & réduire à courte ſauce ; dégraiſſez avant que de ſervir.

Poulet au fromage.

Du poulet.

Entrée.

Flambez & épluchez deux poulets; après les avoir vuidés & trouſſé les pattes dans le corps, vous les fendez un peu ſur le dos, & les applatiſſez avec le couperet; faites-les revenir dans une caſſerole avec un peu de beurre; mouillez avec un demi-verre de vin blanc & autant de bon bouillon; mettez-y un bouquet de perſil, ciboule, une demi-gouſſe d'ail, deux clous de girofle, une demi-feuille de laurier, thym, baſilic, peu de ſel, gros poivre; faites cuire une heure à petit feu, qu'il ne faſſe que migeoter; enſuite vous ôtez les poulets, & mettez dans la ſauce gros comme une noix de bon beurre manié d'une bonne pincée de farine; faites-la lier ſur le feu; prenez le plat que vous devez ſervir, mettez une partie de cette ſauce dans le fond, & ſur la ſauce une petite poignée de fromage de gruyere rapé: mettez les poulets deſſus, & ſur les poulets vous y mettrez le reſtant de la ſauce, & enſuite autant de fromage de gruyere rapé que vous en avez mis deſſous: mettez le plat ſur un petit feu doux, & un couvercle de tourtiere avec du feu: quand ils ſeront d'une belle couleur dorée & peu de ſauce, ſervez chaudement. Si votre fromage eſt fort de ſel, il n'en faut point mettre dans la cuiſſon des poulets.

Poulets à l'eſtragon.

Entrée.

Faites blanchir un demi-quart-d'heure une bonne pincée de feuilles d'eſtragon, retirez-le à l'eau fraîche; hachez le fin après l'avoir preſſé: flambez & épluchez deux poulets; vuidez-les & en prenez les foies que

vous hachez & les mêlez avec un morceau de beurre, le quart de l'estragon haché, sel, *Du poulet.* gros poivre; mettez cette petite farce dans le corps des poulets; mettez-les dans une casserole, après les avoir trouſſés avec leurs pattes, pour les faire revenir dans la graiſſe ou du beurre; mettez une barde ſur l'eſtomac, & les faites cuire à la broche enveloppés de papier; quand ils ſeront cuits, mettez le reſte de l'eſtragon haché dans une caſſerole avec deux foies, gros comme une noix de bon beurre manié d'une pincée de farine, deux jaunes d'œufs, un demi-verre de jus, deux cuillerées de bouillon, un filet de vinaigre, ſel, gros poivre; faites lier la ſauce ſans bouillir, de crainte que les œufs ne tournent. Servez ſur les poulets.

Poulets en matelote.

Entrée. Coupez la tête & la queue à une douzaine de petits oignons blancs: faites-les blanchir un demi-quart-d'heure à l'eau bouillante: retirez-les à l'eau fraiche pour en ôter la premiere peau: coupez deux moyennes carottes & un panais de longueur de deux doigts, & les coupez autour en façon de bâton: mettez dans une caſſerole un petit morceau de beurre, avec deux pincées de farine: faites rouſſir de couleur cannelle, en tournant ſur le feu; mouillez avec un verre de vin blanc, autant de bouillon: mettez-y les carottes, les petits oignons, un bouquet de perſil, ciboule, une demi-gouſſe d'ail, deux clous de girofle, une feuille de laurier, thym, baſilic, ſel, gros poivre: faites bouillir à petit feu une demi-heure: enſuite vous avez un gros poulet (ou deux petits) que vous flambez, épluſ-

chez & vuidez, faites-le revenir sur le feu, & le coupez en quatre ; mettez-le dans le ragoût, vous y mettez, si vous voulez, le foie, le cou, les ailes & les pattes ; faites bouillir à petit feu pendant une heure ; la cuisson faite, & qu'il reste peu de sauce, dégraissez-la, & y mettez un anchois haché, une bonne pincée de câpres. Servez chaudement. *Dupoulet.*

Poulets à la Jardiniere.

Vuidez deux moyens poulets ; faites chauffer les pattes pour les éplucher ; coupez les ergots, & faites entrer les pattes dans le corps des poulets & revenir sur le feu ; épluchez-les & coupez chaque poulet en deux : applatissez-les un peu avec le couperet : faites mariner une heure avec du beurre chaud, persil ciboule, une pointe d'ail, champignons, le tout haché très-fin, sel, gros poivre : faites tenir le plus que vous pouvez de marinade après les poulets, & les panez de mie de pain : faites griller à petit feu, en les arrosant du restant de leur marinade : quand ils seront cuits de belle couleur, servez avec une sauce faite avec un peu de jus, trois cuillerées de verjus, sel, gros poivre, un peu de persil haché, deux jaunes d'œufs : faites lier sans bouillir. Entrée.

Poulets au cerfeuil.

Mettez dans une casserole un peu de beurre avec deux racines, un panais coupé en zestes, deux ou trois oignons en tranches, une grosse gousse d'ail, deux clous de girofle, une feuille de laurier, thym, basilic : passez le tout sur un moyen feu jusqu'à ce qu'ils soient un peu colorés : ensuite Entrée.

Du poulet.

mouillés avec une verre de vin blanc, autant de bouillon; faites cuire à petit feu & réduire à moitié; passez au tamis; mettez-y gros comme la moitié d'un œuf de bon beurre manié d'une bonne pincée de farine, avec deux pincées de cerfeuil haché très-fin; faites lier cette sauce sur le feu, & la servez sur des poulets cuits à la broche.

Poulets au réveil.

Entrée.

Flambez & épluchez deux poulets, vuidez-les & hachez les foies, que vous mêlez avec un morceau de beurre, persil, ciboule, deux feuilles d'estragon, deux ou trois branches de cerfeuil, le tout haché, sel, gros poivre; farcissez-en les poulets, & trousſez avec les pattes, faites revenir sur le feu avec un peu de beurre ou de la graisse du pot; mettez cuire à la broche enveloppé de lard & de papier; mettez dans une casserole le beurre qui vous a servi à passer les poulets, avec deux racines en zestes, deux oignons en tranches, une gousse d'ail, deux clous de girofle, une feuille de laurier, thym, basilic; passez-les sur le feu sans les colorer; mouillez avec un verre de vin blanc, autant de bouillon; faites bouillir à petit feu pendant une demi-heure, & passez au tamis; prenez des herbes à fourniture de salade, comme estragon, pimprenelle, cerfeuil, civette, cresson à la noix, de chacun suivant la force; que tout ne fasse qu'une demi-poignée que vous hachez très fin; mettez-le dans la sauce pour le laisser infuser une demi-heure sur la cendre chaude sans bouillir; passez au tamis & pressez les herbes pour en faire sortir l'expression; mettez dans cette sauce gros comme deux noix

de bon beurre manié d'une bonne pincée de farine, sel, gros poivre; faites lier sur le feu sans bouillir. Servez sur les poulets. *Du poulet.*

Poulets au verjus de grains.

Flambez, épluchez & vuidez les poulets; farcissez le dedans avec le foie mêlé avec du beurre, persil, ciboule hachés; sel, gros poivre, & faites cuire à la broche; mettez dans une casserole un peu de beurre, avec deux oignons, une gousse d'ail, persil, ciboule, une carotte, un panais, deux clous de girofle; passez le tout ensemble jusqu'à ce qu'ils soient colorés; mettez-y une bonne pincée de farine; mouillez avec un verre de bouillon; laissez cuire & réduire à moitié: passez au tamis; prenez une bonne poignée de verjus en grains, bien verd; ôtez en les pepins, & les faites blanchir un instant à l'eau bouillante; retirez-les pour les égoutter; mettez-les dans la sauce, avec deux jaunes d'œufs; faites lier sur le feu sans bouillir, en tournant toujours: aussi-tôt que la sauce s'épaissit, ôtez du feu. Servez sur les poulets.

Poulets à la giblote.

Coupez-les par membres, & les mettez dans une casserole avec des abattis, des champignons, un bouquet de persil, ciboule, une gousse d'ail, la moitié d'une feuille de laurier, thym, basilic, deux clous de girofle, un peu de beurre; passez-les sur le feu; mettez-y une bonne pincée de farine; mouillez avec un verre de vin blanc, du bouillon, du jus ce qu'il en faut pour colorer le ragoût, sel, gros poivre; faites cuire & réduire à courte sauce. **Entrée.**

Du poulet.

Poulets aux petits pois.

Entrée. Coupez-les par membres, & les mettez dans une casserole, avec un litron de petits pois, un morceau de beurre, un bouquet de persil, ciboule; passez-les sur le feu, mettez-y une bonne pincée de farine: mouillez moitié jus, & moitié bouillon; faites cuire & réduire à courte sauce: ne mettez du sel qu'un moment avant que de servir, un peu de sucre si vous le voulez.

Poulets en hâtelet.

Hors-d'œuvre, ou Entrée. Prenez des poulets rôtis que l'on a desservis de la table; vous les coupez par membre & embrochez chaque morceau à des hâtelets d'argent ou de petites brochettes de bois; trempez-les dans de l'œuf battu, assaisonné de sel, poivre, persil, ciboule hachés; panez-les & les retrempez dans du beurre ou de l'huile; repanez-les & les faites griller à petit feu, en les arrosant légérement avec un peu d'huile. Servez à sec ou une sauce claire.

Des poulets marinés.

Hors-d'œuvre, ou Entrée. Coupez-les par membres, & les faites mariner & frire comme il est dit pour la poitrine de veau, page 119.

Poulets en pain.

Entrée. Il faut les déssoser à forfait, sans percer la peau; les remplir d'un ragoût de ris de veau; ficelez-les en les arrondissant, & les enveloppez de lard & d'un linge blanc; faites-les cuire avec du vin blanc, bon bouillon, un bouquet garni. Servez avec une sauce à l'espagnole.

Poulets

Poulets à la sainte Menehoult.

Du Poulet.

Entrée & hors-d'œuvre.

Flambez, vuidez & trouſſez les pattes dans le corps à deux poulets communs; mettez-les dans une caſſerole avec un morceau de beurre, un verre de vin blanc, ſel, gros poivre, un bouquet de perſil, ciboule, une gouſſe d'ail; thym, laurier, baſilic, deux clous de girofle; faites cuire à petit feu & attachez toute la ſauce autour des poulets; enſuite vous trempez les poulets dans de l'œuf battu: panez de mie de pain, retrempez-les dans du beurre & les repanez; faites-les griller d'une belle couleur dorée: ſervez-les à ſec ou une ſauce claire un peu piquante.

Comment ſervir les poulets gras aux œufs & à la reine.

Ils ſe préparent tous de la même façon, & ſe ſervent ordinairement pour plat de rôt.

Vous les ſervez bardés ou piqués, ſuivant le goût du maître: pour être cuit à ſon point, cela ſe connoît au doigt & à l'œil: quand ils fléchiſſent ſous le doigt en les tâtant à la cuiſſe il eſt temps de les retirer du feu.

Pour la couleur, il ne la faut ni trop pâle ni trop colorée.

Toutes ſortes de rôts doivent ſe faire cuire & connoître au même degré de cuiſſon, il ne s'agit que du temps qu'il faut de plus au feu ſuivant qu'ils ſont durs à cuire.

Tout le monde ſait faire cuire des viandes à la broche, & peu réuſſiſſent à les ſervir à leur parfait degré de cuiſſon; c'eſt à quoi l'on doit prendre garde; parce que c'eſt de là que dépend une partie de la bon-

té des viandes: *comme auſſi* d'être trop mortifiées ou pas aſſez.

Du poulet.

Poulets en entrée de broche de différentes façons.

Entrée. Si vous voulez ſervir des poulets gras ou à la reine pour entrée, faites-les cuire à la broche de cette façon.

Vous les flambez à la flamme d'un fourneau, vuidez-les, & leur mettez dans le corps un peu de lard rapé, & le foies du poulet haché, un peu de perſil, ciboule hachés, très-peu de ſel, couſez-les pour que rien ne ſorte; faites-les refaire ſur le feu dans une caſſerole avec de la graiſſe de la marmite; faites-les cuire à la broche enveloppés de lard & de papier; ne les mettez point à un feu trop ardent, de crainte qu'ils ne colorent, parce que les poulets en entrée de broche doivent ſe ſervir blancs.

Quand vos poulets ſont cuits, dreſſez-les dans le plat que vous devez ſervir & mettez avec telle ſauce ou ragoût que vous jugerez à propos.

Comme:

Sauce à la ravigotte.
Sauce à l'eſpagnole.
Sauce à la ſultane.
Sauce à l'allemande.
Sauce à l'angloiſe.
Sauce blanche avec câpres & anchois.
Sauce à la carpe.
Sauce à l'italienne.
Sauce aux petits œufs.
Sauce piquante.
Sauſſe à la reine.

Ou toutes ſortes de ragoûts, comme:

Aux truffes.
Aux mouſſerons.
Aux morilles.
Aux concombres.
Aux cardes.
Aux écreviſſes.

Aux petits oignons. Aux piſtaches.
A la paſſe-pierre. Aux cornichons.
Au ragoût de foie gras. Aux huîtres.

Du poulet.

Poulets aux croûtes.

Entrée. Prenez un gros poulet ou deux, ſuivant la grandeur de votre plat; faites une farce de leurs foies, & les faites cuire à la broche, enveloppés de lard & de papier: quand ils ſont cuits, vous les ſervez, avec une ſauce faite de cette façon: vous prenez un peu d'huile fine; faites-y frire deux croûtons de pain proprement: mettez-les égoutter, & dans cette même huile vous ferez cuire deux oignons coupés en filets. Quand ils ſeront cuits aux trois-quarts, vous y ajouterez perſil, ciboule, échalotes, un foie de volaille, le tout haché, & mouillerez avec un verre de vin blanc & une bonne cuillerée de coulis; dégraiſſez la ſauſſe & l'aſſaiſonnez de ſel & poivre concaſſé: faites-la cuire à petit feu un quart-d'heure: ſervez les poulets & les croûtons à côté.

Uſage du coq & de la poule.

Il ſont tous les deux excellents pour faire de bon bouillon & de la gelée de viande pour les malades, en mettant un peu de jarret de veau avec, & *à faire du blanc mangé.*

Ils ſont auſſi excellents à faire de bon conſommé, & donner du corps à toutes ſortes de bonnes ſauces & ragoûts.

DES DINDONS,

ET DINDONNEAUX.

Des dindons & dindonneaux.

LE dindonneau se sert à la broche, piqué ou bardé, pour un plat de rôt, principalement quand il est gras ou dans la nouveauté.

Quand il est cuit & refroidi, ce que l'on a desservi de la table vous sert à faire différentes entrées.

Vous le coupez par filets & le servez en blanquette. Voyez agneau en blanquette, page 156.

Une autre fois à la béchamel. Voyez agneau à la béchamel, page 156.

Les cuisses se servent sur le gril avec une sauce-robert.

Entrée. *Si vous voulez* mettre un dindonneau en entrée, vous le préparez pour la broche, comme j'ai expliqué ci-devant pour les poulets gras.

Faites-le cuire de la même façon : & servez avec les mêmes sauce & ragouts.

Cuisses de dindons à la crême.

Entrée. Si vous vous servez des cuisses d'un dindon cuit à la broche que l'on a desservi de la table, il ne faut point les larder : si elles sont crues, vous les lardez en travers avec du gros lard ; faites-les cuire dans une sainte Menehoult, faite de cette façon : mettez dans une casserole gros comme un œuf de beurre manié avec un demi-cuillerée de farine, sel, poivre, persil, ciboule, une gousse d'ail, deux échalotes, trois clous de girofle, une feuille de laurier, thym,

basilic, deux pincées de coriandre; un demi-septier de lait: tournez sur le feu jusqu'à ce que cela bouille; mettez-y les cuisses de dindons, & faites bouillir à très-petit feu; quand elles fléchiront dessous les doigts, vous les retirerez pour les égoutter; prenez le gras de la sainte Menehoult, & y trempez les cuisses, panez-les tout de suite: faites-les griller à petit feu, en les arrosant légérement du restant du gras où vous les avez trempées; mettez dans une casserole un demi-verre de jus, avec deux cuillerées de verjus, sel, gros poivre: faites chauffer. Servez dessous les cuisses.

Des dindons & dindonneaux.

Dindon à la poële.

Flambez & épluchez un dindon, applatissez-le un peu sur l'estomac, troussez les pattes dans le corps; mettez-le dans une casserole, avec du beurre ou du lard fondu, persil, ciboule, champignons, une pointe d'ail, le tout haché très-fin: faites-le refaire & le mettez dans une autre casserole avec l'assaisonnement, sel, gros poivre: couvrez l'estomac de bardes de lard, mouillez avec un verre de vin blanc, autant de bouillon: faites cuire à petit feu: ensuite vous le dégraissez & mettez un peu de coulis dans la sauce pour la lier.

Grosse Entrée.

Les poulets & poulardes se préparent de même.

Dindon en galentine.

Flambez & vuidez un gros dindon, désossez-le à forfait, pour en faire une galentine de la même façon qui a été dite pour le cochon de lait en galentine, ci-devant, page 151.

Gros Entremets froid.

Dindon en balon.

Des dindons & dindonneaux.

* Vous le déſoſſez à forfait, ſans percer la peau, levez-en toute la chair que vous coupez par filets, & le finiſſez comme le fromage de cochon, ci-devant, page 152.

* Entremets froid, ou Entrée.

Si vous voulez le ſervir pour entrée, retirez-le pendant qu'il eſt chaud & le ſervez avec une bonne ſauce.

Dindon roulé.

Entrée.

Il faut flamber un dindon & le couper en deux, le déſoſſer à forfait, & mettre ſur chaque moitié une bonne farce de viande, roulez enſuite chaque moitié, ficelez-les, & les faites cuire couvertes de bardes de lard, avec un verre de vin blanc, autant de bon bouillon, un bouquet de perſil, ciboule, une gouſſe d'ail, deux clous de girofle, un peu de thym, laurier, baſilic, ſel, poivre, deux oignons en tranches, une carotte, un panais; la cuiſſon faite, dégraiſſez la ſauce & la paſſez au tamis; mettez-y un peu de coulis pour la lier. Servez ſur la viande.

A la place de cette ſauce, vous en pouvez mettre une autre, ou tel ragoût que vous jugerez à propos.

Abattis de dindon en fricaſſée au blanc, ou au roux.

Entrée, ou hors-d'œuvre.

Prenez un ou deux abattis de dindon, qui comprend les ailes, les pattes, le cou, le foie, le géſier; échaudez le tout & l'épluchez; mettez-le dans une caſſerole, avec un morceau de beurre, un bouquet de perſil, ciboule, une gouſſe d'ail, deux clous de girofle, thym, laurier, baſilic, des cham-

pignons : passez le tout sur le feu, & y mettez une bonne pincée de farine ; mouillez avec de l'eau & du bouillon : assaisonnez de sel, gros poivre ; faites cuire & réduire à courte sauce. Quand vous êtes prêt à servir, ôtez le bouquet : mettez-y une liaison de trois jaunes d'œufs avec de la crême : faites-lier sans bouillir ; en servant un filet de vinaigre, ou du verjus. Si vous la mettez au roux, après l'avoir farinée, mouillez moitié bouillon & moitié jus ; laissez réduire à courte sauce. Si vous voulez mettre un abattis aux petits pois, mettez-les dans la casserole pour les passer avec un bon morceau de beurre ; farinez & mouillez, moitié bouillon & moitié jus : laissez cuire & réduire à courte sauce.

Des dindons & dindonneaux.

Différentes façons pour accommoder les vieux dindons.

Ils servent à faire des daubes : vous les plumez, vuidez & troussez les pattes dans le corps : faites-les refaire sur la braise ; vous les lardez de gros lardons assaisonnés de sel, poivre, persil, ciboule, ail, échalote, le tout haché.

Mettez-le cuire dans une marmite juste à sa grosseur : mettez-y une chopine de vin blanc, du bouillon, racines, oignons, un bouquet garni, sel, poivre : faites-le cuire à petit feu.

Quand il est cuit, passez le bouillon au tamis & le faites réduire en glace, que vous mettez refroidir : étendez-la sur le dindon ; si vous en avez de reste, mettez-le dans le corps.

Vous servez ce dindon dans un plat sur une serviette, garni de persil verd.

Vous pouvez faire de ces dindons des entrées à la braise, comme brefolle, fricandeau; des entrées à la Bourgeoise entre deux plats, comme les noix de veau.

Desdindons & dindonneaux.

Cuisses de dindons accompagnées.

Entrée. Faites dégorger un ris de veau & blanchir à l'eau bouillante, coupez-le en gros dés, avec beaucoup de champignons coupés aussi en dés: maniez-les ensemble avec du lard rapé, persil, ciboule, basilic, échalote, le tout haché, sel, gros poivre, deux jaunes d'œuf; ayez deux cuisses de dindons cruds, bien épluchées & désossées à forfait, à la réserve du bout de l'os qui joint la patte, que vous laissez: mettez dans les cuisses les ris de veau avec leur assaisonnement cousez-les pour que rien ne sorte, & les faites cuire dans une petite braise faite avec un verre de vin blanc, autant de bon bouillon, un bouquet de persil, ciboule, peu de sel; couvrez-les de bardes de lard, & les faites cuire à petit feu; lorsqu'elles sont cuites & qu'il reste peu de sauce dégraissez-la, ôtez les bardes & le bouquet, mettez-y deux cuillerées de coulis pour la lier; si vous n'en avez point vous y mettrez gros comme une noix de beurre manié avec une pincée de farine & un peu de persil blanchi haché: faites lier sur le feu. Servez sur les cuisses, avec un jus de citron ou un filet de verjus.

Dindons à l'escalope.

Entrée. Le dindon dont vous avez ôté les cuisses pour le préparer comme il est dit à la façon précédente, il vous reste les ailes & l'estomac pour faire l'escalope: la carcasse, on la met dans le pot pour la manger au gros sel:

prenez donc les ailes & les cuisses que vous coupez très-minces en filets, & les arrangez ensuite dans une casserole, en faisant plusieurs couches l'une sur l'autre; il faut assaisonner chaque couche avec du persil, ciboule, échalote, basilic, champignons, le tout haché très-fin, sel, gros poivre & un peu de bonne huile; couvrez avec quelques bardes de lard: faites cuire à petit feu sur de la cendre chaude; à moitié de la cuisson, vous y mettrez un demi-verre de vin blanc, rachevez de cuire, & dégraissez la sauce avant que de la servir sur les escalopes: si vous avez du coulis, vous en mettrez deux cuillerées pour la lier, un jus de citron ou un filet de verjus.

Dindons & dindonneaux.

Ailerons de dindons aux petits oignons & fromage.

Prenez six ou huit ailerons de dindons, que vous échaudez: faites-les blanchir & éplucher, mettez-les dans une casserole, avec un bouquet de persil, ciboule, deux clous de girofle, une demi-feuille de laurier, un peu de basilic; mouillez avec un verre de vin blanc & autant de bouillon: faites cuire à petit feu; une demi-heure après vous y mettrez au moins une douzaine de petits oignons blanchis un quart-d'heure à l'eau bouillante, & bien épluchés, peu de sel, gros poivre: rachevez de cuire, & les retirez de la casserole pour les égoutter; passez la sauce au tamis & la faites réduire; si elle est trop longue, mettez-y gros comme une noix de bon beurre manié d'une pincée de farine: faites-lier sur le feu, prenez le plat que vous devez servir, mettez un peu de sauce dans le fond & par-dessus

Entrée.

une demi-poignée de fromage de gruyere ou parmesan rapé : arrangez dessus les ailerons & les petits oignons entre ; arrosez tout le dessus avec le reste de la sauce, couvrez avec du fromage rapé, mettez le plat sur un petit fourneau pour faire bouillir à petit feu, jusqu'à ce qu'il n'y ait presque point de sauce : donnez couleur au dessus avec une pêle rouge, ou un couvercle de tourtiere avec un bon feu. Servez chaudement.

Des dindons & dindonneaux.

Ailerons en fricassée de poulets.

Entrée. Après avoir échaudé des ailerons, fait blanchir & bien épluchés, vous les faites cuire de la même façon que la fricassée de poulets, page 159.

Ailerons en fricandeau.

Entrée. Prenez dix ou douze ailerons de dindons, ou quinze de poulardes que vous échaudez, & épluchez : piquez-les de petits lardons ; ensuite vous les ferez blanchir un instant à l'eau bouillante, & les ferez cuire comme les fricandeaux à la Bourgeoise, page 130.

Ailerons à l'Espagnole.

Entrée. Après qu'ils sont blanchis & épluchés mettez-les dans une casserole sur des bardes de lard, avec deux cuillerées d'huile, un verre de vin blanc, autant de bon bouillon, un bouquet de persil, ciboule, deux gousses d'ail, thym, laurier, basilic, deux clous de girofle, sel, gros poivre, deux pincées de coriande ; lorsqu'ils sont cuits, passez la sauce au tamis : dégraissez-la & y mettez un peu de coulis pour la lier ; essuyez les ailerons avec un linge blanc. Servez la sauce dessus.

Ailerons en matelotte.

Des dindons & dindonneaux.

Faites un petit roux d'une cuillerée de farine & du beurre, que vous mouillez avec un demi-septier de vin blanc, autant de bon bouillon ; mettez-y cuire les ailerons avec un bouquet de persil, ciboule, deux gousses d'ail, thym, laurier, basilic, deux clous de girofle, sel, gros poivre ; à moitié de la cuisson, mettez-y au moins une douzaine de petits oignons blancs ou blanchis un bon quart-d'heure à l'eau bouillante & épluchés ; coupez des mies de pain de la grandeur d'un petit écu, & les passez sur le feu avec un peu de beurre, jusqu'à ce qu'elles soient colorées ; le ragoût fini à courte sauce, mettez-y une pincée de capres fines entieres : dressez les ailerons & croûtons dessus & autour, la sauce par-dessus. Entrée.

Ailerons à la purée verte.

Vous les faites cuire avec un peu de bon bouillon, un bouquet garni, sel, poivre, un peu de petit lard, si vous voulez : vous avez un demi-litron de pois cuits avec du bouillon, des queues de ciboule & du persil, passez-les en purée dans une étamine ; mettez dans la purée la cuisson des ailerons pour lui donner du goût ; servez la purée dessus les ailerons & petit lard, dans une terrine ; que la purée ne soit ni trop claire ni trop liée. Entrée.

Ailerons à la purée de lentilles.

Vous les faites de même que ceux à la purée verte, à cette différence que vous ne mettez point de queues de ciboule, ni de persil dans la cuisson de lentilles. Entrée.

Ailerons aux petits oignons.

Des dindons & dindonneaux.

Entrée.

Faites un ragoût de petits oignons, comme il eſt expliqué ci-après. Mettez les ailerons dans une caſſerole, avec un peu de bouillon, un bouquet garni, ſel, gros poivre : faites-les cuire ; enſuite vous dégraiſſez la cuiſſon & la paſſez au tamis, mettez-la dans le ragoût d'oignons pour lui donner du corps. Servez à courte ſauce ſur les oignons.

Ailerons au vin de champagne.

Entrée.

Foncez une caſſerole de tranches de veau, mettez les ailerons deſſus ; couvrez de bardes de lard ; mettez y un bouquet garni, ſel, gros poivre, un verre de vin de champagne, un demi verre de bon bouillon : faites-les cuire à petit feu ; quand ils ſont cuits, mettez deux cuillerées de coulis dans la ſauce : dégraiſſez-la & la paſſez au tamis, ſervez ſur les ailerons bien eſſuyés de leur graiſſe.

Etant cuits de cette façon, ſans y mettre du vin, vous pouvez les ſervir avec telle ſauce ou ragoût que vous jugerez à propos.

Ailerons à la ſainte Menehoult.

Entrée.

Faites cuire avec un verre de bouillon, un demi-verre de vin blanc, un bouquet garni, ſel, gros poivre ; quand ils ſont cuits à petit feu, faites attacher toute la ſauce après les ailerons, comme ſi vous les glaciez : mettez-les refroidir & les trempez dans un peu d'huile ; panez-les de mie de pain ; étant panés aroſez-les avec un peu d'huile, & les faites griller de belle couleur. Servez ſans ſauce, ou ſi vous voulez, une ſauce claire aſſaiſonnée de bon goût.

Ces mêmes ailerons se peuvent mettre frire : à cette différence qu'à la place d'huile vous les trempez dans de l'œuf battu & les panez de mie de pain pour les faire frire : l'on peut faire la même chose avec les ailerons qui ont déja été servis sur table. *Des dindons & dindonneaux.*

De telle façon que vous les mettiez, en les faisant cuire dans une petite braise, mettez-y peu de sel, pour que vous puissiez vous servir de leur cuisson pour renforcer la sauce ou le ragoût que vous servirez avec.

Des pattes de dindons.

Elles se font cuire à la braise comme la langue de bœuf, page 36, avec un bon assaisonnement. Entremets.

Quand elles sont cuites & refroidies, vous les trempez dans la graisse de leur cuisson, panez-les, & les faites griller de belle couleur, servez-les à sec pour entremets.

Si vous les voulez frire, trempez-les dans de l'œuf battu & les panez de mie de pain, faites-les frire de belle couleur, & servez garni de persil frit ; *plusieurs* mettent une farce autour des pattes avant que de les paner.

Dindon en pain.

Prenez un dindon, que vous désossez à forfait, après l'avoir flambé sur un fourneau bien allumé. Entrée.

Quand il est désossé, vous mettez dans le corps un petit ragout crud, composé de foies gras, de champignons, de petit lard, le tout coupé en petits dés ; maniez avec sel, fines épices, persil, ciboule hachés : cousez le dindon & lui donnez la forme

d'un pain, après lui avoir mis une barde de lard sur l'estomac, & l'enveloppez d'un morceau d'étamine.

Des dindons & dindonneaux.

Mettez-le cuire dans une marmite qui ne soit pas plus grande qu'il ne faut; mettez-y de bon bouillon, un verre de vin blanc, un bouquet de fines herbes.

Quand il est cuit, ôtez-le de la marmite & le tenez chaudement, passez ce bouillon dans une casserole après l'avoir dégraissé: faites-le réduire en petite sauce, & y ajoutez deux cuillerées de coulis; développez le dindon de l'étamine, ôtez la ficelle & bardes de lard, essuyez-le de sa graisse, en le pressant un peu avec du linge blanc, & servez la sauce par-dessus.

Du pintadeau & de la pintade.

La poule pintade se prépare pour entrée de la même façon que la poularde; le pintadeau, vous le piquez & le faites cuire à la broche pour un plat de rôt comme le faisan.

DE LA POULARDE

ET DU CHAPON.

Comment les servir.

De la poularde & du chapon.

LA poularde sert aussi pour un plat de rôt, comme je l'ai expliqué ci-devant pour les poulets gras; dans le temps du cresson, vous en mettrez tout autour; assaisonnez de sel & de vinaigre.

Entremets.

Les foies gras des poulardes, chapons, dindons & gros poulets, servent à mettre

dans beaucoup de ragoûts & à faire des entremets particuliers.

De la poularde & du chapon.

Vous les faites cuire à la broche, enveloppés de bardes de lard, & panés de mie de pain ; servez-les avec une sauce hachique.

Vous les mettez aussi en caisse, qui se fait avec du papier que vous graissez d'huile : faites-les cuire dans leur jus, avec persil, ciboule, champignons, le tout haché, bardes de lard dessus & dessous, un peu d'huile, un jus de citron en les servant, ou mettez-les *en papillottes* ou *en ragoût seuls*.

Poulardes de plusieurs façons.

Elles se mettent aussi en entrée de bien des façons différentes.

Quand elles sont tendres elles se mettent en entrée de broche : & se servent avec les mêmes sauce & ragoût que les poulets en entrée de broche. Voyez poulets, page 170. *Observez* la même chose pour les *chapons*. Entrée.

Si vous ne les jugez pas assez tendres pour la broche, ou que vous vouliez les diversifier, voici toutes sortes de braises ; vous les mettez en fricandeau. Voyez fricandeau de veau, où à la tartare, au gros sel.

Vous le flambez, vuidez, & troussez les pattes en dedans, & les faites blanchir un instant ; mettez une barde de lard sur l'estomac pour le tenir blanc : ficelez-le, & mettez cuire dans la marmite ; quand il fléchit sous le doigt, en le tâtant à la cuisse, retirez-le de la marmite : servez avec un peu de bouillon & du gros sel par-dessus.

Poularde à la bourgeoise.

Flambez, vuidez-la, & lui troussez les pattes dans le corps. Entrée.

De la poularde & d'un chapon.

Vous mettez dans le fond d'une casserole un peu de bon beurre, deux oignons coupés en tranches, mettez la poularde dessus, l'estomac en dessous, couvrez-la de deux oignons en tranches, deux racines coupées en filets, un bouquet garni de toutes sortes de fines herbes, un peu de sel; faites cuire de cette façon la poularde sur de la cendre chaude; à la moitié de la cuisson, mettez-y un demi-verre de vin blanc.

Quand elle est cuite, dégraissez la sauce & la passez au tamis, mettez-y un peu de coulis, & servez dessus la poularde.

Poularde entre deux plats.

Entrée. Flambez, vuidez-la, & lui troussez les pattes dans le corps, faites-la refaire dans une casserole sur le feu, avec un morceau de beurre, sel, poivre, persil, ciboule, champignons, une pointe d'ail, le tout haché.

Mettez dans le fond d'une casserole des tranches de veau, & la poularde dessus, avec tout son assaisonnement, & la couvrez de bardes de lard; faites-la cuire de cette façon sur de la cendre chaude.

Quand elle est cuite, dégraissez la sauce & la passez au tamis, mettez-y une cuillerée de coulis & un filet de verjus; goutez si la sauce est de bon gout, & servez dessus la poularde.

Poularde à la persillade.

Entrée. Prenez une poularde crue ou cuite à la broche, qui a deja servi sur la table; si elle est entamée, cela n'y fait rien: coupez-la par membres & la faites cuire dans une casserole avec bon bouillon & du coulis, sel, un peu de gros poivre,

Quand elle eſt cuite & la ſauce aſſez réduite, mettez-y une bonne pincée de perſil haché très-fin, que vous aurez fait cuire un moment dans l'eau : auparavant que de le hacher il faut le bien preſſer : en ſervant, mettez-y un filet de verjus.

De la poularde, & du chapon.

Chipoulate de pluſieurs façons.

Pour faire un chipoulate, vous prendrez des cuiſſes de poulardes ou de dindons. Pour le mieux, ne prenez que des ailerons de dindons ou de poulardes, ſuivant la ſaiſon : vous avez ſix ſauciſſes de la longueur du doigt, du petit lard coupé en tranches, des petits oignons blancs blanchis : faites cuire le tout enſemble dans une caſſerole avec un peu de bouillon, & enveloppé de bardes de lard deſſus & deſſous, deux tranches de citron, un bouquet de fines herbes : quand le tout eſt cuit, retirez-le proprement pour le mettre égoutter, & vous le dreſſerez enſuite dans le plat que vous devez ſervir : vous prenez enſuite la ſauce qui reſte dans la caſſerole, que vous dégraiſſez en paſſant par le tamis ; mettez-y une cuillerée de coulis pour donner un peu de conſiſtance, goûtez ſi votre ſauce eſt de bon goût, & la ſervez par-deſſus. Les ailerons de poulardes ſe préparent de la même façon que ceux de dindons : vous pouvez mettre un poulet entier de la même façon.

Entrée.

Poularde aux oignons.

Prenez une bonne poularde, qui ſoit tendre ; après l'avoir flambée, épluchée & vuidée, prenez ſon foie, que vous hachez, & mettez avec du lard rapé avec un couteau, perſil, ciboule & champignons, le

Entrée.

tout haché ; assaisonnez de sel & de poivre ; mêlez bien cette farce, & farcissez-en votre poularde ; cousez-la pour que la farce ne sorte point ; faites-la cuire à la broche, enveloppée de lard & de papier ; quand elle est cuite, servez-la avec un ragoût de petits oignons blancs, qui se fait de cette façon : prenez de petits oignons blancs, & leur coupez un peu le bout de la tête & de la queue ; faites-les cuire un quart-d'heure à l'eau bouillante, retirez-les dans l'eau fraîche pour leur ôter la premiere peau : vous les faites cuire ensuite dans du bouillon ; quand ils sont cuits & égouttés ; mettez-les prendre goût dans un bon coulis bien assaisonné, en leur faisant faire quelques bouillons dans un fourneau, & servez autour de la poularde. Les poulets aux oignons se font de la même façon.

De la poularde & du chapon.

Poularde aux oignons, d'une autre façon.

Faites-la cuire à la broche ou à la braise, comme la poularde entre deux plats ; vous mettez la sauce de sa cuisson dans le ragoût d'oignons, pour lui donner du corps.

Poularde masquée.

Prenez une bonne poularde que vous flambez, épluchez & vuidez ; faites une farce de son foie, avec lard rapé, persil, ciboule, échalotes, deux jaunes d'œufs, sel, poivre ; farcissez le dedans de la poularde, & la cousez par les deux bouts, faites-la refaire dans une casserole avec de la graisse du pot : vous la mettrez ensuite à la broche, & la garnissez tout autour de filets de jambon nouveau & de filets de pain molet, de la longueur de la poularde : envelop-

pez le tout dans plusieurs feuilles de papier blanc, de façon que le jus ni la graisse ne puissent en sortir : faites-la cuire à très-petit feu sans l'arroser ; en la retirant de la broche, ayez soin de mettre quelque chose dessous, pour en recevoir le jus : dressez la poularde dans le plat que vous devez servir, le jambon & les tranches de pain autour, avec le jus qu'elle aura rendu. *De la poularde & du chapon.*

Poularde en matelote.

Prennez une poularde que vous flambez & vuidez ; laissez les ailes & les pattes, & troussez comme pour mettre au pot ; lardez-la de lard ; faites-la cuire avec du vin blanc, un peu de bouillon, six gros oignons, cardes, & panais proprement coupés, un bouquet de persil, clou de girofle, ciboule, thym, laurier basilic, deux tranches de citron, sel, poivre, faites cuire à petit feu ; quand elle est cuite, dressez la poularde dans le plat que vous devez servir, les oignons & racines autour ; servez avec sa sauce bien dégraissée : si vous avez une cuillerée de coulis à mettre dans la sauce, elle aura plus de consistance. Entrée.

Poularde à la cuisiniere.

Flambez, épluchez & vuidez une poularde ; farcissez-la avec son foie ; mêlez avec un peu de beurre, persil, ciboule, une pointe d'ail hachée, sel, gros poivre, deux jaunes d'œufs ; faites-la cuire à la broche : quand elle est cuite, arrosez le dessus avec un peu de beurre chaud où vous avez délayé un jaune d'œuf ; panez avez de la mie de pain ; faites-lui prendre au feu une belle couleur dorée ; & vous la servez avec une Entrée.

sauce de cette façon : mettez dans une casserole un demi-verre de bouillon, un peu de vinaigre, gros comme la moitié d'un œuf de beurre manié avec une bonne pincée de farine, sel, gros poivre, de la muscade rapée ; faites lier sur le feu.

De la poularde & du chapon.

Poularde au court-bouillon.

Entrée. Flambez une bonne poularde : faites chauffer les pattes pour en ôter la peau ; coupez les griffes à moitié ; vuidez-la & troussez les pattes en les faisant entrer dans le corps : ficelez la poularde, & la mettez dans une marmite juste à sa grandeur avec un morceau de beurre, deux oignons en tranches, une racine, un panais, un bouquet de persil, ciboule, une gousse d'ail, trois clous de girofle, deux échalotes, sel, gros poivre: mouillez avec deux verres de bouillon, un verre de vin blanc, une cuillerée de verjus ; faites cuire à petit feu : lorsque votre poularde fléchit sous le doigt, passez tout le court-bouillon dans un tamis, faites-le réduire sur le feu au point d'une sauce. Servez sur la poularde.

Poularde à la Béchamel.

Entrée, ou hors-d'œuvre. Ordinairement l'on prend une poularde cuite à la broche, que l'on a desservie de la table : vous la coupez par membres, ou pour le mieux, quand la poularde est presqu'entiere & forte, vous levez toute la chair que vous coupez par filets : mettez dans une casserole une chopine de crême ou un demi-septier de lait : quand elle bout, mettez-y gros comme la moitié d'un œuf de bon beurre manié d'une pincée de farine, avec du sel, poivre, deux échalotes, une

demi-gousse d'ail, persil, ciboule : faites bouillir à petit feu une demi-heure; quand elle est réduite au point d'une sauce, passez-la au tamis clair, mettez-y la poularde pour la faire chauffer sans bouillir : si la sauce n'étoit pas tout à fait assez liée, vous y mettrez un jaune d'œuf: faites lier sans bouillir. En servant, deux ou trois gouttes de vinaigre.

De la poularde & du chapon.

Poularde à la Montmorenci.

Il faut piquer le dessus de la poularde : après l'avoir flambée & vuidée, vous la remplissez avec des foies coupés en dés, du petit lard, des petits œufs; cousez la poularde pour que rien ne sorte : faites-la cuire comme un fricandeau, & la glacez de même. Entrée.

Poularde marinée.

Flambez, épluchez & vuidez une poularde, ensuite vous la coupez par membres, & la faites mariner & frire de la même façon que la poitrine de veau, page 119. Entrée

Poularde à la sainte Menehoult.

Il faut préparer une poularde, & la faire cuire de la même façon que les poulets à la sainte Menehoult, que vous trouverez ci-devant, page 169. Entrée.

Poularde au blanc-manger.

Faites bouillir dans une casserole une chopine de bon lait, avec thym, laurier, basilic, coriandre, jusqu'à ce qu'il soit réduit à moitié : passez-le au tamis, & y mettez une poignée de mie de pain : remettez sur le feu jusqu'à ce que le pain ait bu le lait; Entrée

ôtez-le du feu, & y mettez un quarteron de panne coupée en petits morceaux, une douzaine d'amandes douces pilées très-fin, sel, muscade rapée, cinq jaunes d'œufs cruds; mettez le tout dans le corps de la poularde, qui doit être flambée, vuidée & bien épluchée: cousez-la pour que rien ne sorte, & la faites cuire entre des bardes de lard: mouillez avec du lait; assaisonnez de sel, un peu de coriande: quand elle est cuite & bien essuyée de sa graisse, servez avec une sauce à la Reine.

De la poularde & du chapon.

Poularde en cannelon.

Entrée. Vous la désossez à forfait après l'avoir coupée par la moitié; mettez sur chaque moitié une bonne farce de volaille: roulez-les ensuite, & couvrez le dessus d'une barde de lard: ficelez & faites cuire une heure avec un demi-verre de vin blanc, bon bouillon, un bouquet garni, sel, poivre; la cuisson faite, passez la sauce au tamis, dégraissez-la, & y mettez deux cuillerées de coulis: faite réduire sur le feu au point d'une sauce; ôtez les bardes de lard & ficelles. Servez la sauce sur les cannelons de poularde.

Poularde à la créme.

Entrée. Elle ne se fait ordinairement que quand on a une poularde cuite à la broche, & que l'on a desservie entiere de table: vous en prenez la chair de l'estomac que vous hachez très-fin, & la mettez, avec une bonne poignée de mie de pain, bouillir sur le feu avec une chopine de lait, & réduire jusqu'à ce qu'elle soit épaisse & refroidie; mettez-y aussi près d'une demi-livre de graisse de

bœuf, persil, ciboule, champignons, le tout haché, sel, poivre, cinq jaunes d'œufs; mettez cette farce dans le corps de la poularde, & à la place de l'estomac: unissez le dessus avec un couteau trempé dans de l'œuf battu; panez de mie de pain; mettez la poularde dans une tourtiere, sur des bardes de lard: couvrez avec du papier, & faites cuire dessous un couvercle de tourtiere: vous la servirez après avec une sauce piquante, que vous trouverez la premiere dans l'article des sauces. *De la poularde & du chapon.*

Poularde en croustade.

Il faut la flamber, vuider, trousser les pattes dans le corps, & la larder en travers avec de gros lardons de petit lard bien entrelardé: faites-la cuire avec un peu de bon bouillon, sel, poivre, un bouquet: quand elle sera cuite, vous ferez attacher toute la sauce autour, & la mettrez refroidir: mettez dans une casserole un bon morceau de beurre, manié d'une demi-cuillerée à bouche de farine: mouillez avec un peu de lait, sel, poivre: faites lier cette sauce, qu'elle soit bien épaisse: mettez-la par-tout sur la poularde, & y mettez à mesure de la mie de pain jusqu'à ce que cela vous forme une croûte, faites-la colorer dessous un couvercle de tourtiere. Servez avec un sauce piquante, comme la premiere que vous trouverez à l'article des sauces. Entrée.

Poularde accompagnée.

Il faut ôter l'os du brichet de l'estomac: après avoir vuidé la poularde, vous la remplissez avec un ragoût mêlé comme celui que vous trouverez à l'article des ragoûts: Entrée.

faites cuire la poularde à la broche, enveloppée de lard & de papier; ſervez avec une bonne ſauce, comme celle à l'Eſpagnole ou à la Sultane, que vous trouverez à l'article des ſauces.

De la poularde & du chapon.

Poularde au ſang.

Entrée. Mettez dans une caſſerole du perſil, ciboule, champignons le tout haché, & un petit morceau de beurre: paſſez-les ſur le feu; & y mettez enſuite un bon demi-ſeptier de ſang de cochon, avec quatre jaunes d'œufs, un quarteron de panne hachée, une petite pincée de coriandre pilée, ſel, gros poivre; faites lier le tout enſemble ſur le feu, ſans laiſſer bouillir: ayez ſoin de bien remuer: quand il ſera froid, vous le mettrez dans le corps d'une poularde, que vous ferez cuire à la broche, enveloppée de lard & de papier, & la ſervirez avec une ſauce piquante, que vous trouverez la premiere à l'article des ſauces.

Poularde à la chia.

Entrée. La chia eſt une eſpece de cornichon qui nous vient des Indes; vous la coupez par tranches & la faites tremper un quart-d'heure dans l'eau preſque bouillante; enſuite égouttez-la, & la mettez dans une ſauce au coulis, pour la ſervir ſur une poularde cuite à la broche.

Poularde en filets.

Entrée, ou hors-d'œuvre. Vous prenez de celle que l'on a deſſervie de deſſus la table que vous coupez en filets, & les mettez chauffer dans une bonne ſauce liée au roux ou au blanc, comme à la béchamel, ou à la ſauce à la Reine, que vous trouverez à l'article des ſauces. *De*

De la poule de Caux & du coq-vierge.

Rôt.

Ils se servent ordinairement pour d'excellents plats de rôts : vous les piquez & faites cuire à la broche.

DU CANARD, CANETON,

OIE ET OISON.

Du canard, caneton, oie & oison.

LE caneton de Rouen se sert aussi cuit à la broche pour un plat de rôt ; si vous voulez le servir pour entrée, mettez-le à différentes petites sauces : faites-le toujours cuire à la broche.

Le canard, caneton, oie, & oison s'accommodent tous de la même façon ; on les fait cuire dans une bonne braise, avec bouillon, sel, poivre, un bouquet garni de toutes sortes de fines herbes.

Quand ils sont cuits, vous les servez avec un ragoût de concombres, ou un ragoût de pois : vous pouvez aussi les servir avec différentes sauces.

Canard farci.

Entrée.

Flambez & vuidez-le par la poche, & le désossez entiérement sans lui percer la peau.

Vous commencez à la désosser par la poche, & le renversez à mesure que vous ôtez les os ; vous le rempliſſez après à moitié avec une farce de volaille ou de godiveau, si vous n'en avez point d'autre.

Cette farce de godiveau se fait en prenant gros comme un œuf de ruelle de veau, deux fois autant de graisse de bœuf que vous hachez ensemble : mettez-y avec, persil, ci-

boule, champignons, le tout haché, deux œufs crudes, sel, poivre, & un demi-septier de crême, mêlez bien le tout ensemble, & le mettez dans le corps du canard, ficelez-le pour que rien ne sorte, & le faites cuire à la braise, comme la langue de bœuf, page 36.

Du canard, caneton, oie & oison.

Quand il est cuit, essuyez-le de sa graisse, & le servez avec une bonne sauce ou un ragoût de marons : faites cuire des marons avec un demi-septier de vin blanc ; un peu de coulis, une pincée de sel, & servez comme vous le jugerez à propos.

Canard en hauchepot.

Entrée. Flambez, vuidez-le & le coupez en quatre : faites-le cuire dans une petite marmite, avec des navets, un quart de chou, panais, carottes, oignons, le tout coupé & tourné proprement : faites blanchir le tout un demi-quart-d'heure, & le mettez ensuite dans la petite marmite avec de bon bouillon, un morceau de petit lard coupé en tranches, tenant à la couenne, & ficelé, un bouquet garni, peu de sel.

Quand le tout est cuit, vous dressez le canard dans une terrine à servir sur table ; vous mettez tous les légumes autour ; dégraissez le bouillon de la petite marmite où ont cuit vos légumes ; mettez-y une peu de coulis, & servez à courte sauce sur les légumes & canard ; ayez soin de goûter votre sauce auparavant si elle est de bon goût.

Canards de plusieurs façons.

Vous faites aussi des canards en globe, à la Bruxelle ; des *oies à la broche*, farcies de saucisses & de marons.

Il faut faire griller les saucisses, & cuire les marons avant que de les mettre dedans le corps.

Du canard, caneton, oie & oison.

Canard aux navets.

Entrée.

Prenez un canard que vous flambez, vuidez & trouſſez les pattes en dedans : après qu'il eſt bien épluché, vous mettez un peu de beurre dans une caſſerole avec une cuillerée de farine : faites-la rouſſir de belle couleur, & mouillez avec du bouillon ; vous y mettrez enſuite le canard avec un bouquet garni, un peu de ſel, gros poivre ; vous avez des navets coupés proprement, que vous faites cuire avec le canard ; s'ils ſont durs, vous les mettrez en même temps ; s'ils ne le ſont pas, vous les mettrez à la moitié de la cuiſſon du canard. Quand votre ragoût eſt bien cuit & bien dégraiſſé, mettez un filet de vinaigre : ſervez à courte ſauce. Voilà la façon de faire le canard aux navets à la Bourgeoiſe, l'autre façon eſt de faire cuire le canard à part dans une braiſe blanche, & les navets, de les tourner en amande, les faire blanchir & cuire avec bon bouillon, jus de veau & de coulis ; quand votre ragoût eſt fait, vous le ſervez ſur le canard.

Canard au Pere Douillet.

Entrées.

Flambez un canard, & l'épluchez bien, vuidez-le, & trouſſez les pattes dans le corps ; après l'avoir ficelé vous le mettez dans une caſſerole juſte à ſa grandeur, avec un bouquet de perſil, ciboule, une gouſſe d'ail, deux clous de girofle, thym, laurier, baſilic, une bonne pincée de coriandre, tranches d'oignons, une carotte, un panais, un morceau de beurre, deux verres de

bouillon, un verre de vin blanc : faites cuire à petit feu ; lorsque le canard fléchit sous le doigt, vous passez la sauce au tamis, & la dégraissez : faites-la réduire sur le feu au point d'une sauce. Servez dessus le canard.

Du canard, caneton, oie & oison.

Vous pouvez encore le servir de la même façon, en le coupant en quatre avant que de le faire cuire.

Canard en glaube.

Entrée. Comme le dindon en balon, ci-devant, page 174.

Canard à la Bruxelle.

Entrée. Il faut le flamber & vuider ; mettez dans le corps un salpicon fait de cette façon : coupez en dés un ris de veau avec du petit lard bien entrelardé ; maniez le tout ensuite avec persil, ciboule, champignons, deux échalotes, le tout haché, peu de sel, gros poivre : cousez le canard pour que rien ne sorte, & le mettez cuire avec une barde de lard sur l'estomac, un verre de vin blanc, autant de bouillon, deux oignons, une carotte, la moitié d'un panais, un bouquet garni ; quand il est cuit, passez la sauce au tamis ; dégraissez-la, mettez-y un peu de coulis pour la lier : faites-la réduire au point d'une sauce. Servez sur le canard.

Canard en daube.

Entremets froid. Comme l'oie à la daube, ci-après, page 209.

Canard en chausson.

Entrée. Vous le désossez & farcissez comme le canard farci, page 193. Ensuite vous le fai-

tes cuire avec un verre de vin blanc, & autant de bouillon, un bouquet garni, sel, gros poivre; lorsqu'il est cuit, passez la sauce au tamis, dégraissez-la, & y mettez un peu de coulis pour la lier : faites réduire au point d'une sauce. Servez sur le canard.

Du canard, canneton, oie & oison.

Canard à la Béarnoise.

Faites-le cuire avec un peu de bouillon, un demi-verre de vin blanc, un bouquet de persil, ciboule, thym, laurier, basilic, deux clous de girofle; mettez dans une casserole sept ou huit gros oignons coupés en tranches, avec un morceau de beurre; passez-les sur le feu en les retournant souvent jusqu'à ce qu'ils soient colorés; mettez-y une bonne pincée de farine, mouillez avec la cuisson du canard; faites cuire l'oignon & réduire à courte sauce, dégraissez-le, & y ajoutez un filet de vinaigre. Servez sur le canard. Entrée.

Canard à l'Italienne.

Faites cuire un canard avec un demi-septier de vin blanc, autant de bouillon, sel, gros poivre; mettez dans une casserole deux cuillerées à bouche d'huile, persil, ciboule, champignons, une gousse d'ail, le tout haché; passez-les sur le feu, mettez-y une pincée de farine, mouillez avec la cuisson du canard qui doit être dégraissée & passée au tamis: faites réduire au point d'une sauce; dégraissez-la avant que de la servir sur le canard. Entrée.

Canard à la la purée verte.

Faites cuire un demi-litron de pois secs, avec un peu de bouillon, un peu de persil & queues de ciboule; ensuite vous les pas- Entrée.

sez en purée fort épaisse ; si c'est des pois verds : il en faut un litron, & il ne faut ni persil ni ciboule : faites cuire un canard avec du bouillon, sel, poivre, un bouquet de persil, ciboule, thym, laurier, basilic, une demi-gousse d'ail, deux clous de girofle ; quand il est cuit, passez la sauce dans un tamis pour la mettre dans la purée, pour lui donner du corps : faites réduire la purée jusqu'à ce qu'elle ne soit ni trop claire ni trop épaisse : servez sur le canard : en faisant cuire votre canard, vous y pouvez mettre un morceau de petit lard coupé en tranches, tenant à la couenne, & vous le servez autour du canard. Toutes sortes d'entrées à la purée verte se font de même.

Du canard, caneton, oie & oison.

Caneton aux pois.

Entrée. Ayez un ou deux canetons échaudés & vuidés, troussez les pattes de façon qu'il n'y ait que les griffes qui paroissent : faites-les blanchir un moment à l'eau bouillante ; faites un petit roux avec deux pincées de farine & un morceau de beurre : mouillez avec du bouillon ; mettez-y les canetons avec un litron de petits pois, un bouquet de persil, ciboule : faites bouillir à petit feu jusqu'à ce que les canetons soient cuits : un moment avant que de servir, vous y mettrez un peu de sel. Servez à courte sauce.

Les oisons se preparent de la même façon.

Oie farcie à la broche.

Grosse Entrée. Prenez des marons ou de grosses châtaignes, ce que vous jugerez à propos ; ôtez-en la premiere peau, & les mettez sur le feu dans une poêle percée, & les remuez jusqu'à ce que vous puissiez ôter la seconde ; gardez

les plus beaux pour faire un ragoût ; si vous n'avez point de poële percée, mettez les marons dans de l'eau bouillante, en les faisant bouillir jusqu'à ce que vous puissiez ôter la seconde peau ; mettez à part ceux que vous destinez pour le ragoût ; les autres vous les hachez dans une casserole, avec la chair de quatre ou cinq saucisses, le foie de l'oie haché, deux cuillerées de sain-doux, ou un bon morceau de beurre, une échalote, une petite pointe d'ail, persil, ciboule, le tout haché ; passez-le tout ensemble sur le feu pendant un quart-d'heure, laissez refroidir. Vous avez une oie jeune & tendre ; après l'avoir vuidée, flambée & épluchée, mettez-lui cette farce dans le corps ; cousez pour que rien ne sorte : faites cuire à la broche, & la servez avec un ragoût de marons, comme celui que vous trouverez à l'article des ragoûts.

Du canard, caneton, oie & oison.

Oie à la moutarde.

Ayez une oie jeune & tendre, que vous flambez, épluchez & vuidez, prenez-en le foie que vous hachez après avoir ôté l'amer, & le mêlez avec deux échalotes, une demi-gousse d'ail, persil, ciboule, le tout haché, une feuille de laurier, thym, basilic haché comme en poudre, un bon morceau de beurre, sel, gros poivre : farcissez-en l'oie & la cousez ; faites-la cuire à la broche, en l'arrosant de temps en temps avec un peu de beurre, & à mesure que vous arrosez, vous tenez un plat dessous pour ne point perdre ce qui en tombe ; lorsque l'oie est presque cuite, mêlez une cuillerée de moutarde dans le beurre qui vous a servi à arroser : remettez-le sur l'oie & panez à

Grosse Entrée.

mesure, jusqu'à ce que tout le dessus de l'oie soit bien couvert de mie de pain ; rachevez de cuire jusqu'à ce qu'il soit d'une belle couleur dorée ; servez avec une sauce faite de cette façon : mettez dans une casserole gros comme la moitié d'un œuf de beurre manié de deux pincées de farine, une bonne cuillerée de moutarde ; plein une cuiller à café de vinaigre ; un petit verre de jus ou de bouillon, sel, gros poivre ; faites lier sur le feu. Servez dessous l'oie.

Du canard, canneton oie & oison.

Oie à la daube.

Gros Entremets froid.

Ordinairement on prend une oie qui n'est point assez tendre pour mettre à la broche ; vuidez-la & lui trousser les pattes dans le corps ; ensuite vous la faites refaire sur le feu & l'épluchez ; lardez-là par-tout avec des lardons de lard assaisonné & manié avec persil, ciboule, deux échalotes, une demi-gousse d'ail, le tout haché, une feuille de laurier, thym, basilic haché comme en poudre, sel, gros poivre, un peu de muscade rapée ; après avoir lardé l'oie, vous la ficelez & la mettez dans une marmite juste à sa grandeur, avec deux verres d'eau, autant de vin blanc, & un demi-verre d'eau-de-vie, encore un peu de sel, gros poivre : bouchez bien la marmite, & faites cuire à très-petit feu, pendant trois ou quatre heures. La cuisson faite, & la sauce très-courte, pour qu'elle puisse se mettre en gelée, dressez la daube dans son plat ; quand elle sera presque froide, mettez la sauce par-dessus, & ne servez que quand elle sera tout à fait en gelée, pour entremets froid.

Des ailes & cuiſſes d'Oie, comment les accommoder.

Du canard, caneton, oie & oiſon.

Pour faire les ailes & cuiſſes d'oie de façon qu'elles ſe conſervent long-temps, vous prenez la quantité d'oies que vous jugez à propos, vous les flambez, vuidez, & les mettez à la broche, pour ne les faire cuire que juſqu'aux trois quarts; ayez ſoin de mettre à part la graiſſe qu'elles rendront en cuiſant: laiſſez refroidir les oies, & les coupez en quatre, en levant les cuiſſes & faiſant tenir l'eſtomac avec les ailes; arrangez-les bien ſerrées dans un pot de graiſſe, en mettant entre chaque lit trois ou quatre feuilles de laurier, & du ſel: faites fondre la graiſſe d'oie que vous avez mis à part, avec beaucoup de ſain-doux: il faut qu'il y en ait aſſez pour que les ailes & les cuiſſes en ſoient couvertes; mettez-la dans le pot & ne le couvrez avec un parchemin que vingt-quatre heures après que le tout ſera bien froid; il faut les conſerver dans un endroit ſec: ordinairement elles ne ſe préparent de cette façon que dans les endroits ou elles ſont à bon marché, principalement en Gaſcogne, d'où il en vient le plus à Paris. Lorſque vous voulez vous en ſervir, vous les tirez du pot & de leur graiſſe, à meſure que vous en avez beſoin: lavez-les à l'eau chaude avant que d'en faire l'uſage que vous voulez.

Elles ſe mettent cuire dans une petite braiſe, pour les ſervir avec différentes ſauces & ragoûts; l'on en ſert ſur le gril, après les avoir panées & grillées, avec une ſauce claire à la ravigote, ou une rémoulade que vous trouverez à l'article des ſauces. Hors-d'œuvre, ou Entrée.

Vous pouvez encore, étant cuite à la

braiſe, le ſervir avec une ſauce à la moutarde faite de cette façon ; vous mettez dans une caſſerole gros comme une noix de beurre manié d'une pincée de farine, une cuillerée de moutarde, deux échalotes hachées, une petite pointe d'ail, ſel, gros poivre, le tout délayé avec un peu de bouillon ; faites lier ſur le feu. Servez ſur les cuiſſes ou ailes.

Du canard, caneton, oie & oiſon.

Elles ſervent auſſi à faire des hauchepots & à garnir des potages.

Des poules d'eau.

Les poules d'eau ſont des oiſeaux aquatiques : il y en a de pluſieurs eſpeces & de différentes groſſeurs, les unes ont les pieds verdâtres, d'autres couleur de roſe ou rouge : elles ſe préparent toutes de la même façon que les canards.

DES PIGEONS CAUCHOIS,

DE VOLIERE ET BISETS.

Des pigions cauchois, de voliere, & biſets.

LEs gros pigeons cauchois, quand ils ſont blancs, gras & tendres, ſervent à faire des plats de rôts : vous les ſervez bardés ou piqués, ſuivant le goût du maître : vous en faites auſſi beaucoup d'entrées différentes, comme en fricaſſée & aux pois.

Entrée.

Vous les échaudez, vuidez, & coupez en quatre ; mettez-les dans une caſſerole, avec un litron de pois fins : mettez un litron pour quatre pigeons, un morceau de bon beurre, un bouquet ; paſſez-les ſur le feu : mettez-y une pincée de farine, & mouillez avec du bouillon & un peu de jus.

Quand ils sont cuits, mettez-y une cuillerée de coulis, un peu de sucre gros comme une noisette & du sel fin.

Des pigeons ramiers de voliere, &

Si vous n'avez ni jus ni coulis, mettez-y une liaison de trois jaunes d'œufs délayés avec un peu de bouillon.

Vous les mettrez aussi coupés en quatre, en fricassée de poulets.

Vous les mettrez aussi au roux, comme la poitrine de veau, page 117.

Vous les servez aussi en fricandeau, à la crapaudine; vous les faites refaire sur le feu après les avoir vuidés; coupez-les en deux, & les accommodez après comme le collet de mouton sur le gril, & les servez de même, page 77.

Gros pigeons de plusieurs façons.

Si vous voulez les diversifier de plusieurs façons, faites-les cuire dans une braise, comme la langue de bœuf.

Quand ils sont cuits, dressez-les dans le plat que vous devez servir; mettez autour des choux-fleurs cuits dan un blanc, & servez par-dessus une sauce au beurre.

Une autre fois vous mettrez un ragoût de concombres, ou de petits oignons, ou de montants de cardes, comme vous le jugerez à propos.

Des petits pigeons de voliere.

Ils se servent pour plats de rôts : faites-les cuire à la broche, enveloppés de lard, & de feuilles de vigne dans le temps. Rôt.

Ils servent aussi à faire des entrées de beaucoup de façons. Entrée.

Si vous voulez les servir en entrée de broche, vous les flambez & vuidez : hachez

leur foie avec un peu de lard, & très-peu de sel, remettez dans le corps le foie avec le lard : faites-les cuire à la broche, enveloppés de lard & de papier.

Despigeons cauchois, de voliere, & bisets.

Quand il sont cuits, vous les servez avec différentes sauces ou différents ragoûts,

Comme :

Sauce à l'échalote.
Sauce à la ravigote.
Sauce au beurre.
Sauce aux petits œufs.
Sauce à l'italienne.

En ragoût vous en mettez :

Aux morilles.
Aux moussérons.
Aux truffes.
Aux pointes d'asperges.
Aux petits pois.
Aux montants de cardes.
Aux laitues farcies.

Pigeons à la Bourgeoise.

Entrée. Vous les échaudez, vuidez & troussez les pattes en dedans ; faites-les blanchir un moment & les retirez à l'eau fraîche ; épluchez-les & les mettez dans une casserole avec du bouillon, un bouquet garni de toutes sortes, des champignons, deux culs d'artichaux coupés en quatre & cuits à moitié, sel, poivre.

Quand ils sont cuits, mettez-y un peu de coulis, & servez à courte sauce.

Si vous n'avez point de coulis, mettez-y une liaison de trois jaunes d'œufs délayés avec bouillon, & un peu de persil haché.

Compote de pigeons.

Entrée. Ayez de petits pigeons échaudés, les pattes troussées dans le corps ; faites-les blanchir, ôtez le cou & les ailes après les avoir

épluchés : mettez-les dans une casserole avec deux ou trois truffes, si vous en avez, des champignons, quelques foies de volailles, un ris de veau blanchi, coupé en quatre morceaux, un bouquet de persil, ciboule, une gousse d'ail, deux clous de girofle, du basilic, un morceau de bon beurre ; passez-les sur le feu, mettez-y une bonne pincée de farine, mouillez moitié jus & moitié bouillon, un verre de vin blanc, sel, gros poivre, laissez cuire & réduire à courte sauce : ayez soin de dégraisser ; en servant, un jus de citron, ou un filet de vinaigre blanc : que le tout soit cuit à propos & d'un bon sel.

Des pigeons cauchois, de voliere, & bisets.

Pigeons au basilic.

Prenez de petits pigeons que vous échaudez après les avoir vuidés & troussé les pattes en dedans ; faites-les cuire dans une braise comme la langue de bœuf, page 36, en mettant un peu plus de basilic ; quand ils sont cuits, retirez-les de la braise pour les mettre refroidir : trempez-les ensuite dans deux œufs battus, comme pour une omelette ; panez-les à mesure avec de la mie de pain ; faites-les cuire & servez garni de persil frit. Entrée.

Des pigeons bisets.

Vous les servez communément en fricassée, ou sur le gril.

Quand ils sont bien en chair on peut les faire cuire à la broche : ces sortes de pigeons ne sont bons que pour l'ordinaire d'une maison : parce que l'on ne prend pas garde de si près pour le goût & la bonne mine.

Pigeons à la crapaudine, sauce au verjus.

Prenez de bons pigeons que vous trousse-

rez les pattes en dedans ; s'ils ſont gros vous les couperez en deux, ſinon vous ne ferez que les fendre par derriere & les applatirez ſans beaucoup caſſer les os : faites-les mariner avec de l'huile fine, ſel, gros poivre, perſil, ciboule, champignons, le tout haché : faites-les prendre l'aſſaiſonnement le plus que vous pourrez, & les panez de mie de pain ; mettez-les ſur le gril, & les arroſez du reſte de leur marinade : faites-les griller à petit feu, & d'une belle couleur dorée ; quand ils ſont cuits, vous les ſervez avec une ſauce faite de cette façon : vous mettez un oignon coupé dans un mortier avec du verjus, pilez bien le tout enſemble, & en faites ſortir le plus de jus que vous pourrez, que vous mettez avec bouillon, ſel, gros poivre ; faites chauffer & ſervez ſous les pigeons. Les mêmes pigeons ſe ſervent ſans verjus en mettant une autre ſauce claire, & un peu piquante ; à la place d'huile vous pouvez vous ſervir de beurre, ſain-doux ou bonne graiſſe de pot.

Des pigeons ramiers, de voliere, & biſets.

Pigeons en matelotte.

Entrée. Prenez des pigeons de moyenne groſſeur, échaudés, & les pattes trouſſées en dedans ; paſſez-les dans une caſſerole avec un peu de beurre, une douzaine de petits oignons blancs, que vous aurez fait cuire un demi-quart-d'heure dans de l'eau pour les éplucher, mettez avec un quarteron de petit lard bien entrelardé, coupé en tranches, un bouquet garni ; enſuite vous mettrez une pincée de farine & mouillerez moitié bouillon & moitié vin blanc. Quand vos pigeons ſeront cuits & réduits à peu de ſauce, mettez-y une liaiſon de trois jaunes d'œufs avec

un peu de lait ; en servant il faut mettre un filet de verjus.

Des pigeons cauchois, de voliere, & bisets.

Vous pouvez les accommoder de la même façon que les pigeons cauchois & pigeons de voliere.

Pigeons en ragoût d'écrevisses.

Ayez trois ou quatre moyens pigeons échaudés, que vous faites blanchir après les avoir vuidez, fendez-les un peu sur le dos pour que cela leur élargisse un peu l'estomac, & les faites cuire avec un peu de bon bouillon & un verre de vin blanc, un bouquet de persil, ciboule, une gousse d'ail, deux clous de girofle, sel, poivre : quand ils sont cuits, mettez dans une casserole des champignons, gros comme la moitié d'un œuf de bon beurre, une douzaine d'écrevisses épluchées ; passez-les sur le feu, & y mettez une pincée de farine ; mouillez avec la cuisson des pigeons que vous passerez au tamis ; faites bouillir le ragoût une demi-heure, qu'il ne reste que peu de sauce ; ajoutez-y une liaison de trois jaunes d'œufs avec de la crême, un peu de muscade & une petite pincée de persil haché très-fin ; faites-lier sans bouillir sur un moyen feu, en remuant toujours ; égouttez les pigeons pour les dresser dans le plat que vous devez servir, mettez dessus le ragoût d'écrevisses.

Pigeons aux fines herbes.

Entrée.

Echaudez quatre pigeons un peu forts, vuidez-les & trousses les pattes en dedans ; faites-les blanchir un instant à l'eau bouillante : après les avoir épluchés, vous les fendez à moitié derriere le dos pour les applatir un peu : mettez-les dans une casserole

avec les foies hachés, un morceau de beurre manié d'une bonne pincée de farine, sel, gros poivre, champignons, échalotes, persil, ciboule, une demi-gousse d'ail, le tout haché très-fin, une demi-feuille de laurier, thym, basilic haché comme en poudre; faites mijoter une demi-heure sur un petit feu, & vous y mettez ensuite un demi-verre de vin blanc & autant de bon bouillon, rachevez de faire cuire à petit feu: dégraissez & servez à courte sauce.

Des pigeons cauchois, de voliere, & bisets.

Pigeons en surprise.

Entrée. Prenez cinq petits pigeons que vous échaudez, vuidez & troussez les pattes dans le corps, mettez-les foies à part, faites blanchir un instant les pigeons à l'eau bouillante; après les avoir retirés, vous mettez dans la même eau cinq belles laitues pommées, & les faites bouillir un bon quart-d'heure; retirez-les à l'eau fraîche pour les presser fort qu'il ne reste point d'eau, ouvrez-les en deux sans détacher les feuilles; mettez dessus une petite farce faite avec les foies des pigeons, persil, ciboule, cinq ou six feuilles d'estragon, un peu de cerfeuil, deux échalotes, le tout haché très-fin & mêlé avec un morceau de beurre ou du lard rapé, sel, gros poivre; liez de deux jaunes d'œufs; ensuite vous mettez les pigeons & les enveloppez avec chacun une laitue, de façon qu'on ne les voie point, ficelez-les & les mettez cuire avec un bouillon un peu gras, un bouquet de persil, ciboule, deux clous de girofle, deux oignons, une carotte, un panais, sel, poivre; faites-les cuire une heure à petit feu; quand ils sont cuits égouttez les pigeons & les déficelez;

essuyez-les de leur graisse avec un linge, servez dessus un bon coulis de veau ; si vous n'avez point de coulis, mettez un peu moins de sel dans la cuisson, passez la sauce au tamis & la dégraissez, faites-la réduire au point d'une sauce, & y mettez gros comme une noix de beurre manié de farine avec deux jaunes d'œufs; faites lier sur le feu sans bouillir. Servez les pigeons enveloppés de laitues.

Des pigeons cauchois, de voliere, & biſets.

Pigeons aux pois.

Prenez trois ou quatre pigeons suivant qu'ils sont gros, échaudez-les & les faites blanchir ; s'ils sont gros vous les coupez en deux après avoir troussé les pattes en dedans, mettez-les dans une casserole avec un bon morceau de beurre, un litron de petits pois, un bouquet de persil, ciboule ; passez-les sur le feu & y mettez une pincée de farine : mouillez avec un verre d'eau, faites cuire à petit feu ; quand ils sont cuits & qu'il n'y a plus de sauce, vous y mettez un peu de sel fin, une liaison de deux œufs avec de la crême ; faites lier sur le feu sans bouillir. Servez à courte sauce. Entrée.

Si vous voulez les mettre au roux, en les passant vous y mettrez un peu plus de farine, & mouillerez moitié jus & moitié bouillon ; laissez cuire & réduire jusqu'à ce qu'il n'y ait que peu de sauce bien liée, & vous y mettrez le sel un moment avant que de servir, & gros comme une noisette de sucre fin.

Pigeons aux asperges en petits pois.

Coupez des petites asperges en petits pois ; il n'en faut prendre que le tendre & Entrée.

ne point continuer à couper auſſi-tôt que le couteau réſiſte : lorſque vous en aurez la valeur d'un litron & demi, mettez-les dans l'eau fraîche pour les laver pluſieurs fois, crainte qu'elles ne croquent; vous les ferez blanchir un demi-quart-d'heure à l'eau bouillante, retirez-les à l'eau fraîche, & égouttez-les; enſuite vous les accommoderez de la même façon que les pigeons aux petits pois, à cette différence que dans le bouquet vous y mettrez un peu de ſarriette & deux clous de girofle.

Des pigeons ramiers, de volière, & biſets.

Pigeons au court-bouillon.

Entrée. Ayez trois ou quatre gros pigeons que vous flambez & vuidez, trouſſez les pattes dans le corps, lardez-les de gros lard & les mettez dans une marmite juſte à leur grandeur, avec un bouquet de perſil, ciboule, une gouſſe d'ail, deux échalotes, deux clous de girofle, une feuille de laurier, thym, baſilic, un panais, une carotte, deux oignons, gros comme la moitié d'un œuf de beurre, ſel, poivre; mouillez avec un verre de vin blanc & autant de bouillon, faites cuire à petit feu : lorſque les pigeons fléchiſſent ſous le doigt, vous paſſez la ſauce au tamis, & la faites réduire ſi elle eſt trop longue, mettez-y une demi-cuillerée de verjus ou un filet de vinaigre. Servez ſur les pigeons.

Pigeons à la ſainte Menehoult.

Entrée. Prenez trois gros pigeons que vous vuidez, laiſſez les foies, trouſſez les pattes dans le corps, faites-les refaire & épluchez; mettez dans une caſſerole gros comme un œuf de beurre manié avec deux pincées de

farine, du perſil en branches, ciboule entiere, deux oignons en tranches, zeſtes de carotte & panais, une gouſſe d'ail entiere, trois clous de girofle, ſel, poivre, une feuille de laurier, thym, baſilic: mouillez avec trois poinçons de lait, faites bouillir, & enſuite vous y mettrez les pigeons pour les faire cuire à très-petit feu pendant une heure : lorſqu'ils ſont cuits, retirez-les pour les égoutter : enlevez le gras de la ſainte Menehoult pour le mettre ſur une aſſiette ; trempez-y les pigeons, & les panez à meſure : faites griller de belle couleur, en les arroſant avec le reſtant du gras où vous les avez trempés : ſervez à ſec ; vous mettrez une ſauce rémoulade dans la ſauciere. La façon de la faire ſe trouve dans l'article des ſauces.

Des pigeons ramchois, de volière, & bijets.

Pigeons à la Mariane.

Entrée.

Préparez trois pigeons comme les précédents ; applatiſſez-les un peu avec le couperet, & les mettez dans une caſſerole, avec deux cuillerées d'huile, un verre de bouillon, ſel, gros poivre, deux feuilles de laurier : faites-les cuire ſur des cendres chaudes, pour qu'ils bouillent bien doucement ; lorſqu'ils fléchiſſent ſous le doigt, dreſſez-les dans le plat que vous devez ſervir ; après les avoir égouttés & eſſuyés de leur graiſſe, ôtez les feuilles de laurier de la ſauce, & la dégraiſſez ; mettez-y un anchois haché, trois échalotes & une pincée de câpres, le tout haché, de la muſcade, gros comme une noix de beurre manié d'une bonne pincée de farine ; faites lier ſur le feu, & ſervez deſſus les pigeons.

Des pigeons ramchois, de volière, & biſets.

Pigeons en fricandeau.

Entrée. Après avoir piqué tout le deſſus de vos pigeons avec du lard fin, vous les faites cuire & glacer tout comme le fricandeau de veau à la Bourgeoiſe, page 130.

Pigeons en fricaſſée de poulets.

Entrée. Coupez de gros pigeons en quatre morceaux & des moyens par la moitié; enſuite vous les ferez cuire de la même façon que la fricaſſée de poulets, page 159.

Pigeons au ſoleil.

Entrée. Ayez des petits pigeons naiſſants, bien échaudés; après les avoir vuidés, il faut leur laiſſer les ailes, la tête, les pattes; paſſez à chacun une brochette au travers des cuiſſes, pour empêcher qu'elles ne s'écartent trop en les faiſant blanchir un inſtant à l'eau bouillante: après les avoir bien épluchés, vous les mettez cuire dans une caſſerole avec un verre de vin blanc, un bouquet de perſil, ciboule, une gouſſe d'ail, deux clous de girofle, ſel, gros poivre, un petit morceau de beurre; la cuiſſon faite, vous les égouttez & laiſſez refroidir, pour les tremper enſuite dans une pâte & les faites frire de belle couleur: ſervez chaudement avec du perſil frit autour. Cette pâte ſe fait en mettant dans une caſſerole deux poignées de farine, du ſel fin, un peu d'huile; & vous y mettez peu à peu du vin blanc, pour délayer la pâte juſqu'à ce qu'elle ne ſoit ni trop claire ni trop épaiſſe, c'eſt-à-dire, qu'il faut qu'elle file en la verſant de la cuiller.

Pigeons en fur-tout.

Des pigeons cauchois, de voliere, & bisets.

Vous faites un ragoût, comme aux pigeons à la bourgeoise, réduit à courte sauce; mettez-le refroidir, ensuite vous prenez le plat que vous devez servir, qui doit aller au feu: mettez dans le fond une bonne farce de viande: arrangez le ragoût de pigeons dessus: couvrez-le ensuite avec de la même farce que dessous, de façon que l'on ne voie point le ragoût: uniſſez-le avec un couteau trempé dans de l'œuf: panez avec de la mie de pain: faites cuire dessous un couvercle de tourtiere jusqu'à ce qu'il soit d'une belle couleur dorée, égouttez-en la graisse. Servez dessus une bonne sauce d'un coulis clair.

Pigeons en timbale.

Faites un ragoût de pigeons: quand il est fini de bon goût & froid, mettez-les en timbale, comme il est expliqué ci-après à l'article des pâtés. Entrée.

Pigeons aux tortues.

Vous coupez la tête & les pattes à des tortues, & les faites cuire avec du vin blanc, bouillon, un bouquet garni: ensuite vous les ôtez de leurs coquilles; ayez soin d'ôter les amers, mettez les tortues dans un ragoût de pigeons fini de bon goût. Entrée.

Pigeons en tourte.

Voyez l'article de la pâtisserie. Entrée.

Pigeons à la poële.

Plumez & vuidez des petits pigeons; laissez-leur les pattes, & les faire refaire légé- Entrée.

rement sur le feu ; passez-les dans une casserole avec un peu de bon beurre, persil, ciboule, champignons, une pointe d'ail, le tout haché, sel, gros poivre : ensuite vous les mettez avec tout leur assaisonnement dans une autre casserole foncée de tranches de veau, que vous avez fait blanchir un instant à l'eau bouillante ; mettez-y une demi-verre de vin blanc : couvrez-les de bardes de lard & d'une feuille de papier blanc : mettez un couvercle sur la casserole, & les faites cuire à petit feu, qu'ils ne fassent que migeoter : ensuite vous dégraissez la cuisson, mettez-y un peu de coulis pour la lier. Servez sur les pigeons.

Des pigeons cauchois, de voliere, & bisets.

Pigeons en hatelet.

Entrée, ou hors-d'œuvre.

Vous vous servez d'un ragoût de pigeons que l'on a desservi de la table : mettez dans le ragoût un morceau de beurre : faites-le chauffer, & pour le mieux, mettez-y deux ou trois jaunes d'œufs : ensuite vous embrochez le tout dans de petits hatelets, faites tenir la sauce après : panez-les, & les faites griller de belle couleur. Servez sans sauce.

Pigeons en crépines.

Entrée.

Ayez cinq petits pigeons échaudés & blanchis un instant à l'eau bouillante ; après leur avoir troussé les pattes dans le corps, faites-les cuire une demi-heure avec un peu de bouillon, un demi-verre de vin blanc, un bouquet de persil, ciboule, une demi-gousse d'ail, thym, laurier, basilic, deux clous de girofle, sel, poivre : ensuite mettez-les refroidir : faites une farce avec de la ruelle de veau, graisse de bœuf, mie de pain des-

fechée avec du lait ou de la crême, perſil, ciboule, champignons hachés, ſel, poivre, liés de trois jaunes d'œufs, & les blancs fouettés; enveloppez chaque pigeon avec cette farce & un morceau de crêpine enſuite; faites tenir la crêpine avez de l'œuf battu: panez-les par-deſſus, & les mettez prendre couleur deſſous un couvercle de tourtiere pendant une demi-heure à petit feu, pour que la farce ait le temps de cuire; eſſuyez-les de leur graiſſe, & les ſervez avec la ſauce de la cuiſſon des pigeons que vous dégraiſſez: paſſez au tamis, ajoutez-y un peu de coulis pour la lier.

Des pigeons cauchois, de voliere, & biſets.

Pigeons en beignets.

Servez-vous de ceux que l'on a deſſervis de la table; coupez-les par moitié, & leur faites prendre goût dans un aſſaiſonnement; mettez-les refroidir, enſuite vous les tremperez dans une pâte faite avec de la farine, vin blanc, une cuillerée d'huile & du ſel; faites-les frire. Servez garni de perſil frit. **Entrée.**

Pigeons à la Dauphine.

Ce ſont des petits pigeons échaudés, que l'on fait cuire entre des bardes de lard, un peu de bouillon, un tranche de citron, un bouquet; & vous les ſervez enſuite avec des ris de veau glacés comme les fricandeaux. Voyez fricandeau, page 130. **Entrée.**

CHAPITRE IX.

Du Gibier en général.

Du gibier en général.

NOus comprenons sous le nom de Gibier, les Faisans & Faisandeaux, les Canards sauvages, appellés oiseaux de riviere.

Les Sarcelles.
Les Rouges.
Les Halbrans.
Les Alouettes appellées Mauviettes.
Les Bécasses.
Les Bécassines.
Les Bécots.
Les Cailles & Cailleteaux.
Les Guignards.
Les Ortolans.
Les Ramiers & Rameraux.
Les Perdreaux rouges.
Les Perdreaux gris.
Les Merles.
Les Grives.
Les Gelinotes.
Les Pluviers.
Les Rouges-gorges.
Les Vanneaux.

Du Gibier à poil.

Les Lievres.
Les Levrauts.
Les Lapins.
Les Lapereaux.

De la Venaison.

Sous le nom de venaison ou viande noire, l'on y comprend :

Le Chevreuil.
Le Daim.
Le Faon.
Le Cerf.
La Biche.
Le Sanglier & le Marcassin.

Voici

Voici la façon d'accommoder toutes sortes de Gibier & Venaiſon.

Des faiſans ; comment les ſervir.

Du faiſan.

Les faiſans & faiſandeaux ſe ſervent ordinairement pour rôt.

Vous les vuidez & piquez ; faites-les cuire à la broche, & les ſervez de belle couleur.

Entrée.

Vous les ſervez auſſi en entrée de broche ; pour lors vous les faites cuire à la broche avec une petite farce de leurs foies, que vous faites en les hachant avec lard rapé, perſil, ciboule hachés, ſel, gros poivre : enveloppez-les de bardes de lard & de papier, & les ſervez avec une ſauce à la Provençale, ou autre petite ſauce dans le goût nouveau.

Vous en faites auſſi des pâtés chauds & froids, ou en terrine.

Les canards ſauvages, comment les ſervir.

Les canards ſauvages.

Les canards ſauvages, ou oiſeaux de riviere, (la femelle eſtimée la meilleure) ſe ſervent ordinairement pour rôt, ſans être piqués ni bardés, après les avoir flambés & vuidés.

Entrée.

Vous en faites auſſi des entrées ; étant cuits à la broche, & refroidis, *vous en tirez des* filets, que vous mettez à différentes ſauces, comme au jus d'orange, aux anchois & capres, en ſalmi, que vous trouverez à l'article des alouettes.

Des rouges farcelles, halbrans.

Des rouges, farcelles, halbrans, comment les accommoder.

Les farcelles se font aussi cuire à la broche, flambées & vuidées, sans être piquées ni bardées, & se servent pour rôts.

Si vous voulez les mettre en entrée, enveloppez-les de papier, & les servez avec

Ragout d'olives.
Ragoût de montants de cardons.
Aux navets.
Aux truffes.
Ou sauce à la rocambole.

Les rouges se servent ordinairement pour un excellent plat de rôt après les avoir flambés & vuidés.

Les halbrans se mangent comme les farcelles.

Alouettes de plusieurs façons.

Alouettes. Les alouettes se mettent cuire à la broche, piquées ou bardées, moitié l'un & moitié l'autre; vous ne les vuidez point, & mettez dessous des rôties de pain, pour en recevoir ce qui en tombe.

Servez les alouettes sur les rôties, pour un plat de rôt.

Elles se mettent aussi de plusieurs façons pour entrée.

Entrée.

Elles se servent en tourte; pour lors vous les vuidez: ôtez-en le gésier, & le reste mettez-le avec du lard rapé, dans le fond de la tourte, & mettez dessus les alouettes, après leur avoir ôté les pattes & la tête, & que vous les avez passées sur le feu dans une casserole, avec un peu de bon beurre, persil, ciboule, champignons une pointe d'ail, le tout haché, & laissez refroidir.

Vous finirez la tourte, comme il sera expliqué à l'article général des tourtes.

Alouettes.

Alouettes en salmi à la Bourgeoise.

Elles se servent en salmi à la Bourgeoise quand elles sont cuites à la broche; (vous vous servez de celles que l'on a desservies de la table) vous leur ôtez les têtes & ce qu'elles ont dans le corps; jettez le gésier, & le reste servez-vous-en avec les rôties; pilez le tout dans un mortier: délayez ce que vous avez pilé avec un peu de bouillon: passez-le à l'étamine, & assaisonnez ce petit coulis de sel, gros poivre, un peu de rocambole écrasée, un filet de verjus: faites chauffer dedans les alouettes, sans qu'elles bouillent, & servez garni de croûtons frits.

Hors-d'œuvre.

Toutes sortes de salmis à la Bourgeoise se font de la même façon, en prenant les débris ou les carcasses pour les faire piler.

Alouettes en ragoût.

Ayez une douzaine d'alouettes, que vous plumez, flambez & vuidez; troussez les pattes pour les faire passer dans le bec, comme pour rôt: passez-les dans une casserole sur le feu avec un morceau de beurre, un bouquet garni, des champignons un ris de veau; mettez y une bonne pincée de farine: mouillez avec un verre de vin blanc, du bouillon & du jus, ce qu'il en faut pour donner couleur: faites bouillir & reduire au point d'un sauce liée; dégraissez & assaisonnez de sel, gros poivre. Ce même ragoût étant desservi de la table, se peut mettre *en caisse*; vous foncez le plat que vous devez servir, avec une bonne farce de viande, mettez le ragoût dessus; couvrez-le avec de

Entrée.

la même sauce ; unissez avec un couteau trempé
Alouettes. dans de l'œuf ; panez de mie de pain : faites cuire dessous un couvercle de tourtiere ; ensuite vous égouttez la graisse, & mettez dans le fond une sauce d'un jus clair.

Des ramiers & ramereaux.

Les ramiers & ramereaux sont une espece de
Des ramiers & ramereaux. pigeons sauvages, qui se servent pour d'excellents plats de rôts.

Vous les piquez & faites cuire de belle couleur ; *vous en faites* aussi des entrées de plusieurs façons, vous n'avez qu'à consulter l'article des pigeons.

Des perdreaux, comment les distinguer des perdrix.

Les perdreaux gris se connoissent d'avec la
Des perdreaux & perdrix. perdrix, quand ils ont la premiere plume de l'aile pointue, le bec noir & les pattes noires, vous êtes sûr qu'ils sont jeunes ; pour la bonté, il faut distinguer la fraîcheur & le bon fumet.

Les perdreaux rouges se distinguent à la premiere plume de l'aile : il faut qu'elle soit pointue & tant soit peu de blanc au bout.

Comment accommoder les perdreaux & perdrix.

Les perdreaux se servent pour rôts : vous les plumez, vuidez & piquez : faites-les cuire de belle couleur.

Entrée. *Si vous voulez* les servir pour entrée, vous les flambez, vuidez & faites une petite farce de leurs foies, avec du lard rapé, un peu de sel, persil, & ciboule hachés ; mettez cette

farce dans le corps : coufez-les pour que rien ne forte, & leur trouffez-les pattes fur l'eſtomac ; faites-les refaire dans une caſſerole fur le feu, avec un peu de beurre : faites-les cuire à la broche, enveloppés de lard & de papier. *Des perdreaux & perdrix.*

Quand ils ſont cuits, vous les ſervez avec telle ſauce & ragoût que vous jugerez à propos.

Comme :

Sauce à la capre.	Ragoûts de truffes.
Sauce à l'Eſpagnole.	Ragoûts de montants.
Sauce aux zeſtes d'orange.	Ragoûts d'olives.
Sauce à la Sultane.	Ragoûts au ſalpicon.

Vous mettez auſſi les perdreaux ſur le gril en papillotes.

Des vieilles perdrix.

Elles ſe font toujours cuire à la braiſe, que vous faites comme celle de la langue de bœuf, page 36, en y ajoutant du vin blanc.

Quand elles ſont cuites, vous les mettez en terrine, avec un coulis de lentilles & petit lard. Voyez poitrine de veau aux choux & petit lard : faites-la de même, mais ne faites point blanchir vos perdrix.

Vous les ſervez auſſi avec un ragoût de marons, un ragoût d'olives, de truffes, de montants de cardons d'Eſpagne.

Elles ſe mettent auſſi en pâté chaud & froid cuites dans le pot, pour garnir le milieu d'un potage.

Les perdreaux rouges ſe préparent & ſe ſervent de la même façon que les perdreaux & les perdrix griſes.

Des bécasses, bécassines & bécasseaux.

Des bécasses, bécassines & bécasseaux.

Ils se servent tous cuits à la broche pour rôts : vous les servez, piqués ou bardés, avec feuilles de vigne : vous ne les vuidez point : mettez dessous des rôties de pain en cuisant, pour en recevoir ce qui en tombe, & servez dessus les rôties.

Vous en faites aussi des salmis, quand elles sont cuites & refroidies. Voyez ci-devant alouettes en salmi à la Bourgeoise.

ntrée.

Si vous en voulez faire avec des entrées, pour lors, quand elles sont plumées & flambées, vous les fendez par derriere pour les vuider, vous vous servez de tout, hors du gésier : hachez le reste & le mêlez avec du lard rapé, ou un morceau de beurre, persil, ciboule hachés, un peu de sel ; mettez cette farce dans leurs corps, & cousez l'ouverture : troussez les bécasses & les faites cuire à la broche, enveloppées de lard & de papier.

Quand elles sont cuites, servez-les avec sauce ou ragoût, comme aux perdreaux.

Les bécassines & bécasseaux se servent de même.

Vous en faites aussi des tourtes ; pour lors vous les vuidez & faites une petite farce comme ci-dessus, que vous mettez au fond de la tourte ; & finissez comme il sera expliqué à l'article des tourtes.

Des cailles & cailleteaux.

Des cailles & cailleteaux.

Ils se servent cuits à la broche pour rôts. Vous les plumez, vuidez, & faites refaire sur de la braise ; enveloppez-les de feuilles de vigne, & bardées de lard ; faites-les cuire, & servez de belle couleur.

Si vous voulez les mettre en entrée, faites-les cuire dans une braise faite avec tranches de veau, un bouquet garni, bardes de lard, un peu de bon beurre, très-peu de sel, un demi-verre de bon vin blanc, une cuillerée de bouillon; faites-les cuire à très-petit feu. *Des cailles & cailleteaux.*

Quand ils sont cuits, retirez-les & mettez dans leur cuisson un peu de coulis; dégraissez la sauce & la passez au tamis: goûtez si elle est assaisonnée de bon goût: servez dessus les cailles & cailleteaux.

En faisant cuire les cailles de cette façon: vous pouvez les garnir d'écrevisses ou de ris de veau, que vous faites cuire avec les cailles.

Cailles en laurier.

Entrée.

Il faut les flamber & vuider: hachez les foies, que vous mêlez avec persil, ciboule, morceau de beurre, sel, gros poivre; remettez-les dans le corps, & les faites cuire à la broche, enveloppées de papier: faites bouillir, un demi-quart-d'heure dans de l'eau, quatre ou cinq feuilles de laurier, & les mettez ensuite faire un bouillon dans une sauce de coulis de veau. Servez dessus les cailles.

Cailles aux choux.

Entrée.

Faites-les cuire comme il est marqué ci-après à l'article des choux, à cette différence que vous ne ferez point blanchir les cailles.

Cailles au gratin.

Entrée.

Prenez six ou sept cailles, que vous flambez & vuidez; passez-les dans une casserole

Des cailles & cailleteaux.

sur le feu, avec un morceau de beurre, un bouquet de persil, ciboule, une demi-gousse d'ail, deux clous de girofle, une demi-feuille de laurier, thym, basilic, des champignons; mettez-y une bonne pincée de farine; mouillez avec un verre de vin blanc, du bouillon, & du jus ce qu'il en faut pour donner couleur, sel, gros poivre: à moitié de la cuisson, vous y mettrez un ris de veau blanchi & coupé en gros dés; rachevez de cuire, & faites reduire au point d'une sauce liée; votre ragoût étant fini de bon goût, & bien dégraissé, vous le servez dessus, en gratin fait de cette façon: hachez les foies des cailles, avec persil, ciboule, & les mêlez avec un peu de mie de pain, un morceau de beurre, sel, gros poivre, deux jaunes d'œufs; prenez le plat que vous devez servir: mettez cette petite farce dans le fond, & le mettez ensuite sur un petit feu, jusqu'à ce que cette farce soit gratinée. Servez ensuite le ragoût dessus.

Cailles au salpicon.

Entrée.

Faites cuire des cailles à la broche, ou dans une petite braise, & vous les servirez ensuite avec un ragoût au salpicon, que vous trouverez ci-après à l'article des ragoûts.

Des ortolans, guignards & gelinotes.

Des ortolants, guignards, & gelinotes.

Les ortolans sont des petits oiseaux très-délicats & excellents; l'on en voit peu à Paris; ils se servent pour rôts.

Les guignards & gelinotes, sont aussi peu communs à Paris: ils se servent de même pour rôts.

Des grives.

Des grives

Vous les plumez & les faites refaire sans les vuider ; elles se servent cuites à la broche avec des rôties dessous comme des mauviettes.

Vous en faites aussi des entrées différentes, comme des becasses, vous n'avez qu'à vous en servir de la même façon.

Les Merles se servent aussi de même ; il ne les faut point vuider.

Des pluviers.

Des pluviers.

Ils sont excellents quand ils sont gras : vous les plumez & piquez sans les vuider ; faites-les cuire à la broche avec des rôties de pain dessous ; quand ils sont cuits & d'une belle couleur dorée, servez les rôties dessous.

Si vous voulez les servir pour entrée de broche, faites une farce de ce qu'ils ont dans le corps comme il est expliqué à l'article des bécasses : faites-les cuire de même & servez avec une même sauce & même ragoût.

Si vous voulez les servir à la braise, faites-les cuire comme les cailles, & les servez de la même façon.

Des vanneaux.

Des vanneaux.

Ils se font cuire à la broche pour rôt, & se servent comme le canard sauvage.

Des rouges-gorges.

Des rouges-gorges.

Oiseaux excellents ; ils se servent pour rôts, comme les ortolans.

Du Gibier à poil.

Des levrauts & lievres.

Des levrauts, & lievres.

LEs levrauts ſe ſervent pour rôts ; ôtez la peau & les vuidez ; faites-les refaire ſur de la braiſe & les piquez quand ils ſont cuits, vous les ſervez avec une ſauce au vinaigre, poivre & ſel, que vous ſervez dans une ſaucière.

Si vous voulez les mettre en entrée, quand ils ſont cuits & refroidis, vous en tirez des filets que vous mettez dans une poivrade liée, & ſervez pour entrée.

Vous les ſervez auſſi en filets dans une ſauce à l'échalote, ou différentes ſauces piquantes.

Les lievres ſe mettent en civet : vous les coupez par membres, gardez-en le ſang, s'il y en a faites-les cuire dans une caſſerole avec un morceau de beurre, un bouquet garni, paſſez-les ſur le feu, mettez-y une bonne pincée de farine & mouillez avec du bouillon, une chopine de vin blanc ; aſſaiſonnez de ſel, poivre : quand il eſt cuit, ſi vous avez de ſon ſang, mettez-le dedans, & faites lier la ſauce ſur le feu comme une liaiſon, & ſervez à courte ſauce.

Vous faites auſſi des pâtés de lievre, gâteaux de lievre, pâtés de lievre à la Bourgeoiſe.

Pâté de lievre à la Bourgeoiſe.

Dépouillez le lievre, gardez-en le ſang : après l'avoir vuidé, coupez-le par membres & lardez par-tout avec de gros lardons roulés dans le ſel, poivre, perſil, ciboule, ail, le tout haché ; mettez-le après dans

une petite marmite, avec un demi verre d'eau-de-vie, un morceau de beurre; faites-le cuire à petit feu quand il eſt cuit, & qu'il n'y a preſque point de ſauce, mettez-y le ſang, faites-le chauffer ſans qu'il bouille, dreſſez le lievre dans ce que vous devez ſervir : ſervez le tout enſemble pour qu'il ne paroiſſe faire qu'un ſeul morceau : ſervez ce pâté froid pour entremets.

Dès levrauts, & lievres.

Lievre en haricot.

Dépouillez un lievre & le vuidez, gardez-en le foie après avoir ôté l'amer, coupez-le par morceaux, & mettez le tout dans une caſſerole, avec un morceau de beurre, un bouquet de perſil, ciboule, une gouſſe d'ail, trois clous de girofle, deux échalotes, une feuille de laurier, thym, baſilic; paſſez-les ſur le feu & y mettez plein une cuiller à bouche de farine : mouillez avec un demi-ſeptier de vin blanc, deux cuillerées de vinaigre, deux ou trois verres d'eau ou du bon bouillon; faites cuire une heure, enſuite vous avez des navets coupés proprement; faites-les blanchir un demi-quart-d'heure à l'eau bouillante & les mettez cuire avec le lievre : aſſaiſonnez de ſel, gros poivre, rachevez de faire cuire & réduire à courte ſauce ôtez le bouquet, ſervez chaudement : ſi le lievre eſt tendre, il faut mettre les navets en même temps.

Entrée.

Filet de lievre en civet.

Vous prenez un lievre rôti, que l'on a deſſervi de la table, levez-en toutes les chairs & les coupez en filets; concaſſez un peu les os & les mettez avec les flancs dans une caſſerole, avec gros comme la moitié d'un

Hors-d'œuvre, ou Entremets.

œuf de beurre, quelques oignons en tranches, une gousse d'ail, une feuille de laurier, deux clous de girofle; passez-les sur le feu, & y mettez une bonne pincée de farine; mouillez avec un verre de bouillon, & deux verres de vin rouge, sel, poivre; faites bouillir une demi-heure & réduire à moitié: passez-la sauce au tamis, mettez-y les filets de lievre avec un peu de vinaigre; faites chauffer sans bouillir.

Des levrauts & lievres.

Levraut au sang.

Entrée. En dépouillant & vuidant un levraut, prenez garde d'en perdre le sang que vous mettrez à part, coupez-le par membres, & le lardez de gros lard si vous voulez: mettez-le dans une casserole avec le foie & gros comme un œuf de beurre, un bouquet de persil, ciboule, une gousse d'ail, deux échalotes, trois clous de girofle, une feuille de laurier, thym, basilic; passez-les sur le feu, & y mettez une bonne pincée de farine: mouillez avec trois verres de bouillon, un demi-septier de vin rouge, une cuillerée de vinaigre, sel, gros poivre; faites bouillir jusqu'à ce que le levraut soit cuit, & qu'il reste peu de sauce: prenez le foie qui est cuit, écrasez-le bien & le mêlez avec le sang que vous avez gardé; quand vous êtes prêt à servir, mettez-y le sang pour faire lier sur le feu sans bouillir, tout comme une liaison de jaunes d'œufs, ensuite vous y jetterez une demi-poignée de capres fines entieres, & servez chaudement.

Filets de lievre à la poivrade.

Prenez un lievre ou levraut qui ait été cuit à la broche & que l'on a desservi de la

table, vous en leverez les chairs pour les couper par filets : si vous n'en avez point assez pour garnir un plat, vous laisserez les os & couperez les morceaux gros & d'égale grosseur : mettez-les dans une casserole avec une sauce à la poivrade de haut goût ; faites-les chauffer sans bouillir, servez chaudement. Vous trouverez la sauce à l'article des sauces.

Des levrauts, & lievres.

Hors-d'œuvre, ou Entrée.

Des lapins & lapereaux, comment connoître les jeunes.

Pour connoître un lapereau d'avec un lapin, il faut le tâter sur le dehors des pattes de devant, au-dessus du joint : si vous y trouvez une grosseur comme une petite lentille, c'est une marque qu'il est jeune ; vous les connoîtrez encore à la tête, parce qu'ils ont le nez plus pointu, & l'oreille plus tendre : cette remarque n'est point si sûre que celle de la patte.

Des lapins & lapereaux.

Pour le fumet il faut les flairer au ventre, & l'usage vous apprendra à connoître les bons.

Vous connoîtrez le levraut d'avec le lievre de la même façon.

Des lapins & lapereaux de plusieurs façons.

Les lapereaux se servent pour rôt ; vous les dépouillez & vuidez & faites refaire sur de la braise : il faut les piquer & faire cuire à la broche : servez de belle couleur.

Ils vous servent aussi à beaucoup d'entrées différentes, comme en fricassée de poulets : coupez-les par membres, & les faites dégorger long-temps dans l'eau, & faites-les cuire,

comme la poitrine de veau, en fricaſſée de poulets, page 117.

Des lapins & lapereaux.

Vous en ſervez auſſi de marinés; après les avoir coupés par membres, faites-les mariner comme la cervelle de bœuf, page 39, & les ſervez de même.

Hors-d'œuvre.

Lapins au coulis de lentilles.

Entrée. Coupez-les par membres & les faites cuire avec bon bouillon, du petit lard, & un bouquet garni, ſel, poivre fort peu.

Vous faites auſſi cuire un litron de lentilles à la Reine avec du bouillon, ſans ſel; quand elles ſont cuites, vous les paſſez à l'étamine avec leur bouillon: retirez enſuite le lapin & petit lard de ſa cuiſſon, & paſſez ce bouillon dans le coulis de lentilles: faites-le réduire après ſur le feu juſqu'à ce que vous le jugiez aſſez lié pour le ſervir.

Faites chauffer dedans le lapin & petit lard, & ſervez s'il eſt de bon goût dans une terrine.

Lapin en matelote.

Entrée. Coupez un lapin par membres: faites un petit roux avec une petite cuillerée de farine & un morceau de beurre; mettez-y les membres de lapin avec le foie, paſſez-les & mouillez avec un verre de vin rouge, deux verres d'eau & du bouillon, un bouquet de perſil, ciboule, une gouſſe d'ail, deux clous de girofle, thym, laurier, baſilic, ſel, gros poivre; faites cuire à petit feu; une demi-heure après vous y mettrez une douzaine de petits oignons blanchis: ſi vous voulez y mettre une anguille coupée par tronçons, vous ne la mettrez que lorſque le lapin ſera cuit au trois quarts; avant

que de servir, ôtez le bouquet, dégraissez la sauce & y mettez une bonne pincée de capres entieres, un anchois haché ; servez avec des croûtons passés au beurre, arrosez le tout avec la sauce.

Des lapins & lapereaux.

Lapereaux en hachis.

Hors-d'œuvre.

Prenez les restes de lapereaux rôtis que l'on a desservis de la table ; levez-en toute la chair ; mettez avec un peu de mouton rôti : hachez le tout ensemble, prenez les os de lapereaux, que vous coupez en petits morceaux, mettez-les dans une casserole avec un peu de beurre, quelques échalotes, une demi-gousse d'ail, thym, laurier, basilic : passez-le sur le feu & y mettez deux bonnes pincées de farine, mouillez avec un verre de vin rouge, autant de bouillon : faites bouillir une demi-heure à petit feu : passez la sauce au tamis, & y mettez la viande hachée, avec sel, gros poivre : faites chauffer sans bouillir, servez chaudement ; vous garnirez si vous voulez le tour du hachis avec des croûtons frits comme ceux des épinards.

Filet de lapereaux aux concombres.

Hors-d'œuvre, ou Entremets.

Prenez deux gros concombres que vous coupez en petites tranches les plus minces que vous pourrez, mettez-les dans une casserole, avec deux cuillerées de vinaigre & du sel : faites-les mariner deux heures, en les retournant de temps en temps : quand ils auront rendu leur eau, vous les presserez fort pour qu'il ne reste point d'eau ; mettez-les dans une casserole avec un morceau de beurre, un bouquet de persil, ciboule, une gousse d'ail, deux échalotes, une feuille

de laurier, thym, basilic : passez-les sur le feu, en les retournant souvent, jusqu'à ce qu'ils

Des lapins & lapereaux.

soient un peu colorés ; mettez-y deux pincées de farine ; mouillez avec deux verres de bon bouillon ; laissez cuire à petit feu une bonne demi-heure, & que le ragoût soit un peu lié ; ôtez le bouquet, & y mettez des filets de lapereaux, émincés, coupés comme les concombres ; faites chauffer sans bouillir, assaisonnez de sel, gros poivre, & servez. Pour les filets, vous prenez les restes de lapereaux rôtis que l'on a desservis de la table.

Filets de lapereaux en salade.

Hors-d'œuvre.

Prenez des mies de pain, que vous coupez proprement comme de gros lardons de lard ; mettez-les dans une casserole, pour les passer sur le feu, avec du beurre, jusqu'à ce qu'elles soient d'une belle couleur dorée ; mettez-les égoutter. Vous avez des restes de lapereaux cuits à la broche que l'on a desservis de la table, levez-en toute la chair pour les couper en gros filets ; prenez le plat que vous devez servir, arrangez proprement dessus les filets de pain, ceux de lapereaux, & deux anchois bien lavés & coupés en très-petits filets, & des capres entieres ; si vous avez des petits oignons blancs cuits dans le pot, vous les mettez & entremêlez le tout l'un avec l'autre le plus proprement que vous pourrez en dessein, & l'assaisonnez de sel, gros poivre, huile & vinaigre. Ordinairement on ne les assaisonne que sur la table.

Lapins aux petits pois.

Entrée.

Coupez-les par morceaux, & les faites cuire comme les poulets aux petits pois, que vous trouverez ci-devant, page 168.

Lapins en papillottes.

Des lapins & lapereaux.

Prenez un lapereau tendre, que vous coupez par membres; mettez-le mariner avec persil, ciboule, champignons, une pointe d'ail, le tout haché, sel, gros poivre, de l'huile fine; enveloppez chaque morceau avec de leur assaisonnement, une petite barde de lard dans du papier blanc; beurrez ou huilez le papier en dehors; faites cuire à très-petit feu sur le gril, en mettant encore une autre feuille de papier graissé dessous: servez avec le papier. Hors-d'œuvre, ou Entrée.

Lapereaux aux gîtes.

Farcissez deux lapereaux avec leurs foies, un morceau de beurre, persil, ciboule, champignons, le tout haché, sel, gros poivre; cousez-les, & troussez-les pattes dessous le ventre, & celles de devant, sous le nez; mettez-y des brochettes pour les faire tenir; faites-les cuire avec un verre de vin blanc, du bouillon, un bouquet garni, sel, gros poivre: lorsqu'ils sont cuits, passez-la sauce au tamis, dégraissez-la, & y mettez un peu de coulis; faites réduire au point d'une sauce. Dressez sur les lapereaux, comme s'ils étoient au gîte. Entrée.

Lapereaux en caisse.

Coupez les membres, & les faites cuire en ragoût; & vous les finirez, comme les pigeons en surtout, que vous trouverez ci-devant, page 213. Entrée.

Lapereaux aux fines herbes.

Coupez-les par membres, & les mettez Entrée.

Des lapins & lapereaux.

dans une casserole, avec persil, ciboule, champignons, une gousse d'ail, le tout haché, un morceau de beurre, thym, laurier, basilic, haché comme en poudre; passez-les sur le feu: mettez y une pincée de farine: mouillez avec un verre de vin blanc, un peu de jus & de bouillon, sel, gros poivre; faites cuire & réduire au point d'une sauce: quand vous êtes prêt à servir, prenez les foies qui ont cuit avec la fricassée, écrasez-les & les mettez dans une sauce.

Lapereaux au gratin.

Entrée. Faites-les cuire comme les précédents, à cette différence que les fines herbes doivent être en bouquet & point hachées: vous les servirez sur un gratin fait comme celui des cailles au gratin, page 223.

Lapereaux à l'Espagnole.

Entrée. Faites-les cuire, étant coupés par membres, avec un demi-verre de vin blanc, un peu de bouillon, un bouquet garni, sel, poivre: ensuite vous les servirez avec une sauce à l'Espagnole, que vous trouverez à l'article des sauces.

Lapereaux en galentine.

Entrée. Il faut les désosser à forfait, & les finir comme le cochon de lait en galentine, que vous trouverez ci-devant, page 151. Quand vos lapins seront cuits, si vous voulez les servir pour entrée, vous les retirez tous chauds pour les bien essuyer de leur graisse, & les servirez avec une sauce à l'Espagnole: ordinairement on les sert pour entremets froids; pour lors vous les laissez refroidir dans leur cuisson, comme il est dit pour le cochon de lait.

Lapereaux en hatelet.

Des lapins & lapereaux.

Coupez-les par membres, & les faites cuire avec un demi-verre de vin blanc, du bouillon, un bouquet garni, sel, gros poivre; lorsqu'ils sont cuits, faites réduire la sauce pour qu'elle s'attache après la viande : mettez refroidir; embrochez-les à des petites brochettes : trempez-les dans de l'œuf battu; panez-les, & les retrempez dans de la graisse, pour les paner une seconde fois; faites-les griller de belle couleur. Servez à sec avec les brochettes. Entrée.

Lapereaux en poupeton.

Faites un ragoût bien lié d'un lapereau coupé par membres, avec un ris de veau, champignons; quand il est fini & froid, vous avez une sauce faite comme celle du pain de veau, que vous trouverez ci-devant, page 125. Vous finirez votre poupeton de lapin de la même façon que le pain de veau. Entrée.

Lapereaux roulés aux pistaches.

Désossez à forfait un ou deux lapereaux, & faites une farce de leurs foies avec quelque autre viande cuite, de la mie de pain passée dans du lait, persil, ciboule, champignons, sel, poivre, liez de quatre jaunes d'œufs; étendez cette farce sur les lapereaux; roulez-les ensuite & les ficelez; faites-les cuire avec un peu de vin blanc, du bouillon, un bouquet garni : la cuisson faite dégraissez la sauce, & la passez au tamis; mettez-y un peu de coulis pour la lier; faites réduire au point d'une sauce : en servant sur les lapereaux, mettez-y environ deux douzaines de pistaches échaudées. Entrée.

Des lapins & lapereaux.

Lapereau en tortue.

Entrée. Vuidez un lapin ; laissez le foie, & ôtez l'amer ; désossez le lapin seulement dans le milieu du rable ; faites un trou à la peau, pour y faire passer la moitié du devant du lapin, il se trouvera renversé, & prendra la figure d'une tortue ; ficelez-le, & le mettez cuire avec un verre de vin blanc, un peu de bouillon, un bouquet de persil, ciboule, une gousse d'ail, deux clous de girofle, thym, laurier, basilic, sel, poivre ; la cuisson faite, passez la sauce au tamis, dégraissez-la, & y mettez un peu de coulis pour la lier : faites réduire au point d'une sauce. Servez sur le lapin.

Lapereaux en bigarrure.

Entrée. Ayez un ou deux lapereaux, que vous dépouillez & vuidez ; hachez les foies pour en faire une farce avec du lard rapé, un peu de beurre ou moële de bœuf, persil, ciboule & farriette hachés, sel, gros poivre ; liez cette farce de trois jaunes d'œufs, pour la mettre dans le corps du lapereau, que vous cousez pour qu'elle ne sorte pas, & les faites refaire sur la braise ; coupez des filets de mie de pain de la longueur des lapereaux, avec autant de filets de petit lard bien entrelardé : couvrez-en tout le corps des lapereaux, en mettant un filet de pain & un filet de petit lard, de façon que l'on ne voie que la tête des lapereaux : enveloppez-les avec deux feuilles de papier bien beurré, pour les faire cuire à petit feu à la broche : quand ils seront cuits, & le pain un peu rissolé, ôtez le papier pour les servir avec des filets de pain, le petit lard & le jus de leur cuis-

son où vous ajouterez un filet de verjus.

Des lapins & lapereaux.

Lapin à la bourgeoise.

Entrée.

Coupez-le par membres, & le mettez dans une casserole avec un morceau de beurre, un bouquet garni de champignons, & culs d'artichauts blanchis; passez le tout sur le feu; mettez-y une pincée de farine : mouillez avec du bouillon, un verre de vin blanc, sel, poivre.

Quand il est cuit, & qu'il n'y a plus de sauce, mettez-y une liaison de trois jaunes d'œufs délayés avec du bouillon, un peu de persil haché; servez assaisonné de bon goût.

Les lapins se servent comme les lapereaux, si c'est pour ragoût, où ils ont le temps de cuire.

Ils ne sont pas bons pour la broche, ni marinés, ni en papillottes & en caisse.

Boudin de lapin.

Hors-d'œuvre.

Prenez trois demi-septiers de lait que vous faites bouillir avec trois oignons coupés en tranches, de la coriandre, persil, ciboule entiere, thym, laurier, basilic : faites reduire ce lait à un tiers; quand il est réduit & passé au tamis, mettez dedans plusieurs foies de lapins hachés; une demi-livre de panne coupée en petits carrés, un peu de sel fin, & fines épices : mêlez dix jaunes d'œufs : faites chauffer le tout sur un petit feu, en le remuant toujours; quand tout est bien mêlé & point trop chaud, vous entonnez ce boudin dans des boyaux de cochon d'environ huit pouces de long : ne les empliſſez qu'aux deux tiers, parce qu'en cuisant ils renfleront, & feroient crever votre boudin.

Quand ils sont prêts, mettez-les cuire dans de l'eau bouillante pendant un quart-d'heure. Pour voir s'ils sont cuits, vous les piquerez un peu avec une épingle ; s'il en sort de la graisse, c'est marque qu'ils sont cuits ; vous les retirerez dans l'eau fraîche, & les mettrez après sur un plat pour les faire griller.

Des lapins & lapereaux.

Ils se servent à sec pour hors-d'œuvre.

De la viande noire, appellée Vénaison.

Je ne ferai pas une grande explication sur la viande noire sauvage, parce qu'elle est fort peu en usage chez les bourgeois ; l'on y comprend ordinairement :

De la viande noire.

Le Chevreuil.	Le Cerf.
Le Daim.	La Biche.
Le Sanglier.	Le Faon.
Le Marcassin.	

Le Cerf, *la Biche*, *le Chevreuil*, *le Daim*, *le Faon*, se préparent tous de la même façon ; les quartiers de devant & de derriere se servent marinés & cuits à la marinade ; la marinade se fait avec vinaigre, sel, poivre & un peu d'eau.

Vous les servez aussi en bœuf à la mode, en pâté froid, & en pâté en pot.

Du sanglier.

La hure qui sert à faire un entremets froid des plus estimés, se fait cuire comme la hure de cochon ; les pieds se mettent à la sainte Menehoult comme les pieds de cochon ; le reste comme le filet.

Les quartiers de derriere & de devant se servent cuits à la broche, après les avoir fait

mariner, en pâté froid, en civet, en bœuf à la mode, & en pâté en pot.

De la viande noire.

Le Marcaſſin ſe ſert piqué pour un beau plat de rôt.

Hachette de toutes ſortes de viandes cuites à la broche.

Hachette de toutes ſortes de viandes cuites à la broche.

Prenez de la viande cuite à la broche, telle que vous l'aurez, ſoit viande de boucherie ou volaille, ou gibier; vous la couperez par tranches fort minces; mettez-la dans une caſſerole, avec un peu de perſil, ciboule, échalotes, champignons, le tout haché, un peu de bon bouillon, ſel, gros poivre; faites migeoter le tout ſur le feu pendant un quart-d'heure: prenez le plat que vous devez ſervir, mettez-y un peu de la ſauce de votre viande, avec de la mie de pain: arrangez votre viande ſur la mie de pain, & remettez ſur la viande encore un peu de mie de pain; faites attacher ſur un feu doux, juſqu'à ce qu'il ſe faſſe un petit gratin au fond du plat; vous mettez enſuite le reſte de la ſauce avec un filet de verjus.

CHAPITRE X.

Du poiſſon de mer & d'eau-douce.

Du poiſſon de mer & d'eau-douce.

APrès la deſcription des viandes terreſtres dont je viens de démontrer l'uſage, il eſt temps de paſſer à celles qui nous ſervent les jours maigres par la variété des poiſſons, tant de mer que d'eau-douce, & les changements qu'on en peut faire, pour diverſifier nos tables. Je commencerai par la marée, comme celle qui nous fournit avec plus d'abondance.

Le Turbot.
La Barbue.
Le Saumon.
L'Eſturgeon.
L'Aloſe.
Le Cabiliot ou Morue fraîche.
La Raie.
La Merluche.
La Morue ſalée.
La Limande.
Le Carlet.
La Sole.
La Plie.
Le Mulet ou Surmulet.
L'Eperlan.
Le Maquereau.
Le Thon & la Thontine.
La Vive.
La Macreuſe.
La Sardine.
Le Rouget.
Le Hareng frais.
Le Merlan.
L'Anchois.
Le Bar.
Le Vaudreuil.
La Lubine.

En coquillages.

L'Ecreviſſe de mer.
Les Homars.
Les Moules.
Les Huîtres.

Du

Du turbot & barbue : comment accommoder.

Du turbot & barbue.

Ils se préparent l'un & l'autre de la même façon.

Vous les faites cuire dans une casserole de la grandeur de votre poisson, moitié saumure & moitié lait, mettez-en suffisamment pour que votre poisson trempe ; faites-le bouillir très-doucement, qu'il ne fasse que frémir sur les bords, autrement le poisson se romproit ; quand il fléchit sous les doigts, votre poisson est cuit, servez-le à sec sur une serviette, garni de persil verd autour, pour un plat de rôt.

Si vous voulez le servir pour entrée.

Entrée.

Si c'est en maigre, vous le mettez dans le plat où vous devez le servir, & mettez dessus une sauce à l'huile : vous mettez dans une casserole de l'huile fine, sel, gros poivre, un filet de vinaigre : faites chauffer la sauce sans qu'elle bouille, & servez dessus le turbot.

Turbot aux capres.

Mettez dans une casserole un bon morceau de beurre ; une pincée de farine, sel, gros poivre, un anchois lavé & haché, & des capres fines ; remuez la sauce sur le feu jusqu'à ce qu'elle soit liée, sans qu'elle bouille, & servez dessus le turbot.

Vous pouvez aussi le servir avec une sauce à la béchamel.

Faites réduire trois demi-septiers de crême à moitié, mettez-y un peu de sel, & servez dessus le turbot.

Vous le servez encore avec une sauce ha-

chée maigre, ou avec un ragoût d'écrevisses.

Du turbot & barbu.

Turbot & barbue au gras.

Si vous voulez les faire cuire de la même façon qu'en maigre, ils seront plus naturels & coûteront moins.

Vous mettrez dessus différentes sauces grasses, comme sauce

A l'Espagnole.
Sauce hachée.
Sauce de vin de Champagne, ou ragoût de créte.
Ragoût de ris de veau, & petits œufs.
Ragoût au salpicon.
Ragoût d'huîtres.
De truffes.
De Mousserons.

Pour le faire cuire en maigre, faites une saumure de cette façon.

Mettez dans une casserole une bonne poignée de sel, une pinte d'eau, ail, racines, oignons, toutes sortes de fines herbes, persil, ciboule, girofle : faites bouillir le tout ensemble à petit feu une demi-heure ; laissez-le reposer après & le tirez au clair : passez-le au tamis, vous mettez après deux fois autant de lait dans cette saumure, & faites cuire dedans votre poisson à très-petit feu, qu'il ne fasse que frémir.

Toutes sortes de courts-bouillons blancs pour le poisson se font de la même façon.

Turbot & barbue cuits au gras.

Mettez-le dans une turbotiere, avec bonnes tranches de veau, sel, poivre, un bouquet garni de toutes sortes de fines herbes, & le couvrez par-tout de bardes de lard ; faites-le suer à petit feu, & y mettez après un verre de vin de Champagne : quand il

est cuit, vous le servez avec différentes sauces grasses ou ragoûts.

Du turbot & barbue. Entrée.

Si vous le voulez servir dans son naturel.

Quand il est cuit, vous le dressez dans le plat que vous devez servir, vous passez sa cuisson au tamis; dégraissez-la, & mettez dedans deux cuillerées de coulis.

Si elle est trop longue, faites-la réduire, & servez dessus le turbot.

Si vous le servez de cette façon, ne mettez que très-peu de sel dans sa cuisson.

Du saumon frais: comment l'accommoder.

Du saumon frais.

Il se coupe en tranches ou bardes; vous les faites mariner avec un peu d'huile ou bon beurre, sel, poivre: faites-le griller en l'arrosant de sa marinade, & servez dessus des sauces ou ragoûts, comme il est expliqué pour le turbot.

Vous le servez aussi cuit au court-bouillon avec les mêmes sauces ou ragoûts.

Si vous le servez pour un plat de rôt, vous ne l'écaillerez point; quand il sera cuit mettez-le à sec sur une serviette, & du persil verd autour.

Si c'est pour entrée, il faut l'écailler & laisser le morceau entier comme pour rôt; le court-bouillon pour le faire cuire se fait en mettant dans une petite marmite, suivant comme votre morceau de poisson est gros, du vin blanc, du bouillon maigre, racines, oignons en tranches, un bouquet garni, sel, poivre, un morceau de beurre; ficelez votre poisson & le faites cuire dans ce court-bouillon.

Toutes sortes de poissons au court-bouillon se font cuire de même.

Du saumon frais. Entrée.

Saumon en caisses.

Prenez deux tranches de saumon frais de l'épaisseur d'un bon demi-doigt, mettez-les mariner une heure avec de l'huile fine, persil, ciboule, un peu de champignons, une demi-gousse d'ail, une échalote, le tout haché très-fin, une demi-feuille de laurier, thym, basilic haché comme en poudre, sel, gros poivre; ensuite vous faites une caisse de papier blanc de la grandeur des deux tranches de saumon: frottez le dessous avec de l'huile, & la mettez sur un plat: mettez le saumon dans la caisse avec tout son assaisonnement, panez-le dessus avec de la mie de pain; mettez cuire au four; ou sinon vous mettrez le plat sur un petit fourneau avec un couvercle de tourtiere & du feu dessus; quand le saumon sera cuit, & le dessus d'une belle couleur dorée, vous y mettrez un grand jus de citron en servant; si vous voulez y mettre une sauce à l'Espagnole, il faudra dégraisser la cuisson du saumon avant que de la mettre.

De l'esturgeon.

De l'esturgeon: comment l'accommoder.

Il se sert cuit à la broche: vous le faites mariner deux ou trois heures avec une marinade ordinaire.

Pour le faire, vous mettez dans une casserole un morceau de beurre manié de farine, sel, poivre, persil, ciboule, ail, fines herbes, clous de girofle, un demi-septier d'eau, un peu de vinaigre: faites chauffer la marinade sur le feu en la remuant.

Quand il est tiede, mettez dedans l'esturgeon; quand il est assez mariné, faites-le cuire à la broche, & le servez avec toutes sortes de bonnes sauces maigres.

Vous pouvez auſſi le faire cuire au court-bouillon, comme le ſaumon, & le ſervir avec les mêmes ſauces maigres. *De l'eſturgeon.*

Eſturgeons en gras à la broche.

Lardez-le de gros lard, & le ſervez avec toutes ſortes de bonnes ſauces, comme à l'Italiene, à l'Eſpagnole, à la ravigote, ou ragoûts de truffes, morilles, mouſſerons, de ris de veau, de crêtes & petits œufs.

Eſturgeon à la braiſe.

Mettez-le dans une petite marmite, avec tranches de veau & bardes de lard, un demi-ſeptier de vin blanc, un bouquet garni, oignons, racines, ſel, poivre, de bon bouillon. Entrée.

Quand il eſt cuit, ſervez-le avec la même ſauce ou même ragoût que quand il eſt cuit à la broche.

Eſturgeon en matelote.

Coupez des mies de pain en rond, de la grandeur d'un petit écu; paſſez-les ſur le feu avec du beurre juſqu'à ce qu'elles ſoient d'une belle couleur dorée, & les mettez égoutter; prenez un morceau d'eſturgeon que vous coupez en petites tranches un peu minces; mettez-les dans un plat, arrangées ſans être les unes ſur les autres avec un morceau de beurre, ſel, gros poivre: faites-les cuire à petit feu, & à meſure qu'elles ſont cuites d'un côté, vous les retournez de l'autre; il ne faut qu'un quart-d'heure pour la cuiſſon; ôtez-les du plat & y mettez un peu de farine que vous remuez avec le beurre, & enſuite de l'échalote, perſil, ciboule, le tout Entrée.

haché; mouillez avec deux verres de vin rouge : faites bouillir le tout enſemble un quart-d'heure, remettez l'eſturgeon dans la ſauce pour le faire chauffer ſans bouillir ; jettez-y un peu de capres hachées & garniſſez les bords du plat avec vos croûtons de pain frît : vous aurez ſoin de les arroſer un peu par-deſſus avec de la ſauce.

De l'eſturgeon.

De l'aloſe : comment l'accommoder.

Les aloſes de ſeine ſont eſtimées les meilleures ; vous les ſervez entieres ou par moitié.

De l'aloſe.

Rôt. Si vous voulez les ſervir pour un plat de rôt, vuidez-les, & ne les écaillez point : faites-les cuire dans un court-bouillon comme le ſaumon.

Entrée. Quand elle eſt cuite, ſervez-la ſur une ſerviette, garnie de perſil verd.

Si c'eſt pour entrée, écaillez-la & la ſervez avec différentes ſauces, comme aux capres, à l'huile, à l'Italienne.

Vous la faites griller ſur le gril ; après l'avoir écaillée & vuidée, fendez-la un peu par le dos, & la faites mariner avec un peu d'huile ou un peu de beurre, ſel, poivre ; faites-la griller, & l'arroſez de temps en temps avec de ſa marinade.

Quand elle eſt cuite, cela ſe connoît quand l'arrête n'eſt plus rouge, vous la ſervez deſſus un ragoût de farce aſſaiſonné de bon goût ; *étant grillée*, vous pouvez auſſi la ſervir avec une ſauce aux capres & anchois.

Du cabiliot : comment l'accommoder.

Le cabiliot ou morue fraîche, ſe fait cuire dans un court-bouillon blanc, comme le turbot. Voyez ci-devant, page 242.

Du cabiliot.

Servez-le dans le même goût & même sauce ou même ragoût, tant en gras qu'en maigre. *Du cabiliot.*

Morue fraîche en dauphin, en ragoût de laitances de carpes & pointes d'asperges.

Prenez une morue bien fraîche, que vous écaillez & vuidez; il faut la ciseler, & l'essuyer; vous la faites après mariner deux heures avec de l'huile fine, sel, poivre, persil & ciboules entieres, une gousse d'ail, une feuille de laurier. *Morue fraîche.* Entrée.

Prenez ensuite une brochette de fer, que l'on appelle hatelet : passez-la dans la morue fraîche, en commençant par les yeux, le milieu du corps, & finissez par la queue, en lui faisant prendre la figure d'un dauphin.

Mettez-la sur une tourtiere; & l'arrosez de sa marinade.

Faites-la cuire au four.

Quand elle est cuite, retirez le hatelet, & la dressez sur le plat que vous devez la servir.

Servez dessus ragoût de cette façon :

Prenez trois laitances de carpes, que vous faites bouillir un moment dans l'eau : prenez aussi des pointes d'asperges, aussi bouillies un moment dans l'eau; mettez le tout dans une casserole, avec un morceau de beurre, des champignons, un bouquet de persil, & ciboules : passez-le par le feu, & y mettez une pincée de farine, & mouillez avec un verre de vin blanc & bon bouillon maigre.

Quand votre ragoût est cuit, la sauce réduite & assaisonnée de bon goût, mettez-y

une liaison de trois jaunes d'œufs & de la crême, faites lier la sauce sur le feu, & servez dessus la morue.

Morue fraîche.

Pour le mieux, ne mettez vos asperges que quand le ragoût est presque fini.

De la raie : comment l'accommoder.

La bouclée est estimée la meilleure, & se sert de plusieurs façons, comme les autres raies.

De la raie.

La *façon la plus Bourgeoise* se fait en la mettant cuire dans un chaudron, dans de l'eau, du vinaigre, quelques tranches d'oignons, un peu de sel ; après l'avoir bien lavée avec de l'eau fraîche, & l'amer du foie ôté, ne lui faites faire que deux bouillons, pour qu'elle ne cuise point trop, retirez-la ensuite sur un plat pour l'éplucher ; coupez les bords pour la propreté.

Entrée.

Si elle n'étoit point assez cuite, après l'avoir épluchée, c'est ce que vous connoîtrez, si elle se trouve trop ferme, & que l'arrête en soit rouge, ce qui ne doit pas être, si la raie est bien fraîche, remettez-la sur un fourneau, avec un peu de son court-bouillon, quand vous êtes prêt à la servir, égouttez-la, & servez dessus telle sauce que vous jugerez à propos, *comme sauce* au beurre, avec des capres & anchois ; sauce à l'huile ; sauce au beurre noir & persil frit.

Pour cette derniere sauce, vous faites chauffer la raie dans le plat que vous devez servir, avec du vinaigre, sel, & un peu de gros poivre ; mettez par-dessus le beurre noir, & persil frit autour.

Raie à la sainte Menehoult.

Entrée.

Arrachez-en la peau & la coupez par

morceaux larges de deux doigts: faites-la cuire une demi-heure à très-petit feu ; mettez dans une casserole un morceau de beurre, avec une cuillerée de farine, que vous délayez ensemble : mouillez peu à peu, avec une chopine de lait ; assaisonnez de sel, poivre, un bouquet de persil, ciboule, une gousse d'ail, deux échalotes, trois clous de de girofle, thym, laurier, basilic, oignons en tranches, racines en zestes : faites bouillir un bon quart-d'heure, & ensuite vous y mettrez votre raie pour la faire cuire : la cuisson faite, trempez la raie dans le plus gras de la sauce pour la paner & griller, en l'arrosant avec un peu de beurre ; servez à sec, & une remoulade dans une saussiere. Vous trouverez la remoulade dans l'article des sauces. *De la raie.*

Raie marinée frite.

Arrachez la peau, & la coupez par morceaux comme la précedente, pour la faire mariner deux ou trois heures, avec un peu d'eau, du vinaigre, sel, poivre, persil, ciboule, une gousse d'ail, oignons en tranches, zestes de racines, clous de girofle ; ensuite vous l'égouttez & essuyez pour la farîner & faire frire. Servez avec persil frit. Entrée.

Raie à la sauce de son foie.

Faites-la cuire comme il est dit à la page 248. Pour la sauce, vous la ferez de cette façon : mettez dans une casserole, persil, ciboule, champignons, une pointe d'ail, le tout haché très-fin, un peu de beurre ; passez-les quelques tours sur le feu, & y mettez une bonne pincée de farine ; ensuite un morceau de beurre, capres & un anchois Entrée.

hachés, le foie de la raie cuit & écrasé, sel, gros poivre, mouillez avec de l'eau ou du bouillon : faites lier sur le feu. Servez sur la raie.

De la raie.

Raie au fromage.

Entrée. Arrachez la peau à une belle moitié de raie bouclée ; coupez-la en quatre morceaux égaux, & la lavez : faites-la cuire avec un demi-septier de lait, & gros comme la moitié d'un œuf de beurre manié de deux pincées de farine, une gousse d'ail, deux clous de girofle, deux échalotes, une feuille de laurier, thym, basilic, peu de sel, poivre ; faites bouillir avant que de mettre la raie ; (pour la cuire il faut peu de temps) retirez-la de la sauce pour l'égoutter : passez la sauce au tamis, & la faites réduire au point d'une sauce liée ; mettez-en la moitié dans le fond du plat que vous devez servir, & par-dessus une petite poignée de fromage de gruyere rapé : arrangez dessus les morceaux de raie, & entre la raie vous avez, pour garnir, une douzaine de petits oignons blancs, cuits au bouillon & bien égouttés, & des petits morceaux de pain frits, coupés en rond : vous les entremêlez l'un avec l'autre, arrangez proprement ; mettez par-tout par-dessus le restant de la sauce ; couvrez avec du fromage de gruyere rapé, ou du parmesan. Si vous voulez, pour le mieux, mettez votre plat sur un petit feu, qu'il bouille bien doucement, jusqu'à ce qu'il n'y ait presque plus de sauce ; glacez le dessus avec une pêle rouge, ou un couvercle de tourtiere, couvert d'un bon feu : quand le dessus sera d'une belle couleur dorée, servez.

De la merluche : comment l'accommoder.

De la merluche.

La merluche la plus blanche eſt eſtimée la meilleure ; avant que de la mettre tremper, battez-la bien par-tout, avec un marteau, pour l'attendrir : faites-la tremper pluſieurs jours, en la changeant d'eau ; vous la faites cuire un moment avec de l'eau de riviere : retirez-la & la mettez en morceaux par feuillets.

Entrée.

La ſauce à la Gaſcogne eſt celle qui convient le mieux. Mettez la merluche dans une caſſerole, avec de l'huile fine & autant de bon beurre, gros poivre, un peu d'ail & de ſel, ſi elle eſt trop douce ; mettez la caſſerole ſur un fourneau, en la remuant ſans ceſſe, juſqu'à ce que le beurre ſoit lié avec l'huile, & la mangez dans le moment, parce que cette ſauce, à meſure qu'elle ſe refroidit, ſe tourne.

De la morue ſalée : comment l'accommoder.

De la morue ſalée.

Pour connoître la bonne morue, il faut choiſir la chair blanche, une peau noire, de grands feuillets : il faut la laver après l'avoir écaillée : faites-la cuire un moment dans un chaudron, avec de l'eau de riviere ; mettez-la après égoutter ; & la levez par feuillets ou la laiſſez entiere, ſi vous voulez ; mais la façon n'en eſt pas ſi propre.

Entrée.

Vous la ſervez avec telle ſauce que vous voudrez ; mettez dans une caſſerole un peu de farine, un morceau de beurre, un peu de poivre, délayez-la avec un peu de lait : mettez-y après du verjus en grain : faites lier la ſauce ſur le feu ; mettez-y après la morue, pour la faire prendre gout, & ſervez.

Dans une autre ſaiſon, à la place de

verjus, mettez-y persil & ciboule hachés.

De la morue salée.

Morue à la maître-d'hôtel.

Entrée. Prenez l'endroit de morue que vous voulez : après l'avoir écaillée & lavée, vous la mettez à l'eau fraîche, dans un poëlon ou chaudron : mettez-la sur le feu ; quand elle sera prête à bouillir, écumez-la & l'ôtez du feu aussi-tôt qu'elle bout : couvrez-la avec un torchon, pendant un demi-quart-d'heure ; ensuite vous la retirez de l'eau pour la faire égoutter ; mettez-la sur un plat, avec du persil, ciboule hachée, gros poivre, muscade rapée, un bon morceau de beurre, une cuillerée de verjus : faites chauffer en la retournant, & la servez tout de suite.

Queue de morue farcie.

Grosse Entrée. Mettez dans une casserole deux grandes poignées de mie de pain passée à la passoire, avec une chopine de lait : faites bouillir & dessécher sur le feu, jusqu'à ce que la mie de pain soit bien épaisse ; mettez refroidir, après vous y mettrez gros comme un œuf de beurre, persil, ciboule hachée, sel, poivre, & six jaunes d'œufs ; prenez une queue de morue, & la faites cuire à l'eau comme la précédente. Après qu'elle est égouttée, vous en prenez toute la chair, & ne laissez que l'arrête ; levez-la par filets : mettez dans une casserole gros comme un œuf de beurre, avec des champignons coupés en filets, persil, ciboule, deux échalottes, une demi-gousse d'ail, le tout haché, passez-le sur le feu : mettez-y une demi-cuillerée de farine, mouillez avec un demi-septier de lait, du gros poivre : faites bouillir jusqu'à ce que la sauce soit épaisse, alors

vous y mettez la morue, avec trois jaunes d'œufs : faites-lier sur le feu sans bouillir, & mettez refroidir ; prenez le plat que vous devez servir ; mettez-y dessus l'arrête de la queue ; & le petit bout de la queue vous l'envelopperez d'un papier beurré ; faites un bord sur tous les tours de l'arrête avec une partie de la farce, de façon que l'on ne voie point le ragoût, & mettez le ragoût de morue dans le milieu : couvrez-le par-dessus avec le restant de la farce, que cela vous forme une queue de morue ; unissez par-tout avec un couteau trempé dans de l'œuf battu ; panez avec de la mie de pain ; faites cuire & prendre belle couleur au four, ou dessous un couvercle de four de campagne ; quand elle sera cuite de belle couleur, servez : les bords du plat bien essuyés, vous pouvez y mettre dans le fond une sauce faite avec un verre de bon bouillon, gros comme une noix de beurre manié de farine, une cuillerée de verjus, peu de sel, gros poivre ; faites-lier sur le feu.

De la morue salée.

Morue à la Provençale.

Entrée.

Prenez de la morue cuite à l'eau, bien égouttée ; prenez le plat que vous devez servir ; mettez dans le fond de l'échalote, un peu d'ail, persil, ciboule, du citron en tranches, la peau ôtée, du gros poivre, deux cuillerées d'huile, gros comme la moitié d'un œuf de beurre ; arrangez la morue dessus ; remettez par-dessus le même assaisonnement que dessous, & panez ensuite avec de la chapelure de pain ; mettez le plat sur un petit feu, pour qu'elle bouille doucement ; faites-lui prendre couleur par-dessus avec une pêle rouge ou un couvercle de tourtiere.

De la morue salée.

Morue au beurre noir.

Entrée. Faités-la cuire dans de l'eau, & égoutter, mettez-la sur le plat que vous devez servir avec un demi-verre de vinaigre, autant de bouillon, du gros poivre; faites-la bouillir un demi-quart-d'heure, & mettez dessous du beurre roux bien chaud, avec du persil frit.

Morue à la sauce aux capres & anchois.

Entrée. Faites cuire votre morue dans de l'eau; après l'avoir égouttée, dressez-la chaudement dans le plat que vous devez servir, & mettez par-dessus une sauce aux capres & anchois. Vous trouverez la façon de la faire à l'article des sauces.

Morue à la crême.

Entrée. Faites-la cuire dans l'eau; après qu'elle est égouttée, vous la levez par feuillets; mettez dans une casserole un bon morceau de beurre, une demi-cuillerée de farine, une pointe d'ail hachée, du gros poivre: mouillez avec de la crême ou du lait: faites lier la sauce sur le feu, & y mettez ensuite les filets de morue: faites chauffer & servez.

Si vous voulez la paner, vous y mettez un peu plus de beurre & trois jaunes d'œufs; dessous un couvercle de tourtiere.

Tourte de morue.

Entrée. La morue étant cuite à l'eau, égouttée & refroidie, mettez-la par feuillets dans la pâte, avec du beurre, gros poivre, un bouquet garni; la tourte étant cuite, vous ôtez le bouquet, & mettez dans la tourte une sauce à la crême comme la précédente.

Morue en Stinkerque.

De la morue salée.

Prenez le plat que vous devez ſervir, mettez dans le fond un peu de beurre, avec perſil, ciboule, un peu d'anchois, une pointe d'ail, le tout haché, gros poivre & quelques capres entieres ; couvrez le tout avec de la morue. Vous ferez pluſieurs couches de cette façon juſqu'à ce que le plat ſoit plein ; panez le deſſus avec de la mie de pain, & faites un peu bouillir ſur un petit feu, & un couvercle de tourtiere par-deſſus pour lui donner couleur. Entrée.

Morue marinée frite.

Faites-la cuire à l'eau, & la levez par feuillets : faites-la mariner & frire comme la raie, ci-devant page 249, à cette différence qu'il ne faut que peu de ſel dans la marinade. Entrée.

Morue en Beignets.

Ayez de la morue cuite à l'eau & bien égoutée : prenez-en les plus grands feuillets, pour les tremper dans une pâte faite avec de la farine, du vin, un peu d'huile & très-peu de ſel, faites frire. Servez garni de perſil frit. Hors-d'œuvre, ou Entrée.

De la limande, la ſole, le carlet & la plie.

Ces quatre ſortes de poiſſons s'accommodent tous de la même façon : après les avoir écaillés, vuidés & bien lavés, eſſuyez-les dans un linge blanc ; fendez-les ſur le dos auprès de l'arrête ; farinez-les après, pour les faire cuire dans une friture bien chaude & un feu clair : ſi vous

De la limande, la ſole, le carlet & la plie.

les laissez languir sur le feu, votre poisson sera molasse & gras, c'est à quoi vous devez prendre garde pour toutes sortes de fritures.

De la limande, la sole, le carlet & la plie.

Quand il est cuit de belle couleur, retirez-le sur un linge, & le servez sur une serviette pour un plat de rôt.

Entrée.

Ces sortes de poissons se peuvent encore servir pour entrée, quand ils sont frits, en mettant dessus une sauce aux capres & anchois, ou une sauce à l'huile.

En gras, avec une sauce hachée, ou quelques petits ragoûts, comme ris de veau & champignons.

Entrée.

Ils se servent encore cuits sur le gril, après les avoir marinés avec de l'huile, sel, poivre, persil & ciboules entieres, que vous avez soin de retirer avant que de servir.

Quand votre poisson est sur le feu, ayez soin de l'arroser de temps en temps avec sa marinade, & le servirez après avec telle sauce que vous jugerez à propos.

Vous pouvez aussi les faire cuire dans un court-bouillon blanc, comme il est marqué pour le turbot, page 241, & les servez après, si vous voulez, dans le même goût que le turbot.

Soles, limandes, carlets & plies entre deux plats à la Bourgeoise.

Entrée.

Après les avoir écaillés, vous prenez de bon beurre, que vous faites fondre, mettez-en dans le plat que vous devez servir, avec persil, ciboule, champignons, le tout haché, sel, poivre, arrangez votre poisson dessus.

Faites-le même assaisonnement sur le poisson que vous avez fait en dessous, couvrez bien

votre plat, & faites cuire à petit feu sur un fourneau.

De la limande, la sole, le carlet & la plie.

Quand il est cuit, servez à courte sauce, & mettez par-dessus un filet de verjus : *vous pouvez* aussi, après l'avoir préparé comme ci-dessus avant que de le faire cuire, mettre par-dessus de la mie de pain, & le mettre cuire au four ou sous un couvercle de tourtiere.

Des éperlans : comment les accommoder.

Des éperlans.

Il ne faut point les vuider ; lavez-les bien & les essuyez entre deux linges ; farinez-les, & les faites frire à grand feu. Servez pour un plat de rôt.

Entrée.

Vous pouvez aussi les servir entre deux plats à la Bourgeoise, pour entrée, comme il est expliqué ci-devant aux soles, limandes & carlets.

Du surmulet & maquereau.

Du surmulet & maquereau.

Le surmulet, il faut l'écailler, vuider & bien laver, & le couper sur les deux côtés.

Pour le maquereau, vous ne faites que le vuider, bien laver, & le fendre le long du dos.

Ces deux sortes de poissons, après les avoir bien essuyés dans un linge, s'accommodent de même.

Entrée.

Faites-les cuire sur le gril ; si vous les faites auparavant tremper une demi-heure avec sel, poivre & de l'huile, & les arrosez avec, pendant qu'ils cuisent, ils n'en seront que meilleurs ; quand ils sont cuits, vous les servez après avec une sauce blanche aux capres & anchois.

Entrée.

Le maquereau se sert encore après qu'il est

grillé ; arrangez-le sur le plat que vous devez servir ; fendez-le en deux, & mettez dessus persil, ciboule hachée, de bon beurre, une goutte d'eau, sel, poivre, un filet de vinaigre ; mettez-le sur un fourneau pour faire un petit bouillon. Servez à courte sauce.

Du surmulet & maquereau.

Vous pouvez aussi le servir au beurre roux & persil frit.

Entrée. Il se sert à la maître-d'hôtel ; quand il est grillé, mettez dans le corps du beurre mêlé avec persil, ciboule hachés, sel, gros poivre.

Du thon : comment l'accommoder.

Il se mange ordinairement en salade.

Du thon. C'est un gros poisson de mer, que l'on envoie tout mariné de Provence, & qui peut encore se mettre en entrée : arrangez-le sur le plat que vous devez servir sur table, avec de bon beurre, persil, ciboule hachés ; panez-le de mie de pain ; & lui faites prendre couleur au four ou sous un couvercle de tourtiere. Si vous vous trouvez dans des endroits où vous puissiez en avoir de frais, vous en ferez le même usage que vous faites du saumon frais.

De la vive : comme l'accommoder.

Après l'avoir écaillée, vuidée, lavée & bien essuyée, coupez-la légérement en cinq ou six endroits de chaque côte : faites-la tremper avec un peu d'huile, sel, poivre ; faites-la griller, & l'arrosez de temps en temps avec le restant de votre huile ; servez-la après avec telle sauce que vous voudrez, comme au beurre, capres & anchois, un peu de farine & peu d'eau, sel, poivre ; faites-lier sur le feu, & servez dessus les vives.

De la vive.

Entrée.

Vous pouvez encore les mettre avec une sauce au pauvre homme, sauce hachée. *De la vive.*

Elles se servent aussi de beaucoup de façons différentes, qui reviendroient à trop cher pour les Bourgeois.

Du rouget : comment l'accommoder.

Le vrai rouget ne s'écaille point ; vous le vuidez, lavez, & en gardez les foies. *Du rouget.*

Faites-le cuire sur le gril comme la vive, & le servez avec les mêmes sauces : ayez soin de mettre les foies dans la sauce que vous servirez dessus.

Ce que nous appellons rouget à Paris, est appellé par d'autres grelot ; ils ont la tête plus grosse & le corps moins en chair. Il faut les faire cuire différemment. Entrée.

Après les avoir vuidés & lavés sans écailler, mettez-les cuire avec vin blanc, un peu de beurre, sel, poivre, un bouquet de racines, & oignons : comme il ne faut qu'un moment pour les cuire, faites bouillir une demi-heure le court-bouillon, pour qu'il ait plus de goût quand vous le mettrez dedans.

Quand ils sont cuits, retirez-les du court-bouillon, pour enlever doucement l'écaille partout, hors la tête, & servez avec les mêmes sauces que ci-dessus.

De la sardine, & du hareng frais.

L'accommodage en est de même : il faut les écailler & bien laver ; essuyez-les avec un linge, & les faites cuire sur le gril ; quand ils sont cuits, servez-les avec la sauce suivante. *De la sardine & du hareng.*

Mettez dans une casserole un morceau de beur-

re, un peu de farine, un filet de vinaigre, une cuillerée de moutarde fine, sel, poivre, un peu d'eau : faites lier la sauce sur le feu, & servez sur les sardines ou harengs frais.

De la sardine & du hareng.

Hareng soré à la sainte Menehoult.

Hors-d'œuvre.

Ayez une douzaine de harengs sorés, coupez-leur le bout de la tête & de la queue ; mettez-les tremper quatre heures dans de l'eau, & ensuite deux heures dans un demi-septier de lait ; mettez-les égoutter, & essuyez ; trempez-les dans du beurre chaud, mêlé avec une demi-feuille de laurier, thym, basilic haché comme en poudre, deux jaunes d'œufs & du gros poivre ; panez-les à mesure que vous les trempez dans le beurre, & les faites griller légérement : mettez dans le fond du plat que vous devez servir, deux cuillerées de verjus : dressez dessus les harengs.

Des anchois, & de leur utilité.

Des anchois.

Les anchois sont de petits poissons de mer, que l'on nous apporte dans de petits barrils, qui sont confits au sel ; après les avoir bien lavés, on les ouvre en deux pour en ôter l'arrête : ils servent ordinairement à faire des salades, & pour mettre dans des sauces, comme sauce au beurre en maigre, sauce à la remoulade, sauce au gras, avec du coulis & un peu de beurre.

L'on s'en sert aussi frits. Après les avoir fait dessaler, vous les trempez dans une pâte faite avec de la farine, une cuillerée d'huile, & délayez avec du vin blanc ; ayez soin que la pâte ne soit pas trop liquide ; quand ils sont frits, servez-les de belle couleur pour entremets.

Rôties d'anchois.

Des anchois Entremets.

Prenez des tranches de pain coupées proprement de la longueur & largeur du doigt : faites-les frire dans l'huile : arrangez-les dans un plat d'entremets ; mettez une sauce par-dessus, faite avec de l'huile fine, vinaigre, gros poivre, persil, ciboule, échalotes, le tout haché, & couvrirez à moitié vos rôties avec des filets d'anchois.

Des merlans.

Des merlans.

Les merlans se servent ordinairement frits, après les avoir écaillés, vuidés, lavés & essuyés, ayez soin de leur laisser les foies dans le corps : vous les couperez légérement en cinq ou six endroits de chaque côté ; trempez-les dans la farine ; faites-les frire à très-grand feu, & les servez sur une serviette pour un plat de rôt.

Etant frits de cette façon, vous pouvez les servir pour entrée, en mettant par-dessus une sauce blanche, avec des capres & anchois.

Entrée.

Si vous voulez les servir avec plus grande propreté, ôtez-en la tête & l'arrête du milieu ; prenez les fils du merlan que vous arrangez sur le plat que vous devez servir, le blanc en dessus, & mettez après la sauce par-dessus.

Vous pouvez encore les servir à la Bourgeoise, de même façon que les soles & carlets, pag. 255.

Le bar : comment l'accommoder.

Le bar.

Il se fait cuire au court-bouillon, si vous voulez le servir pour un plat de rôt, après l'avoir vuidé, lavé, faites-le cuire avec vin blanc, du beure, de l'eau, sel, poivre, oignon, racines, persil, ciboule.

Quand il eſt cuit & bien égoutté, ſervez-le ſur une ſerviette garni de perſil verd.

Le bar. Entrée.

Si c'eſt pour entrée, mettez-le mariner une demi-heure avec un peu d'huile, ſel, poivre : faites-le cuire ſur le gril, arroſez-le de temps en temps avec l'huile qui reſte dans le plat.

Quand il eſt cuit, ſervez-le avec la ſauce que vous jugerez à propos, comme aux autres poiſſons qui ſont expliqués ci-devant.

Ayez ſoin, pour toutes ſortes de poiſſons que vous faites cuire ſur le gril, de les couper légérement en pluſieurs endroits, ſur le côté, avant que de les mettre tremper dans l'huile.

Le vaudreuil, ce que c'eſt.

Le vaudreuil.

Le vaudreuil eſt un excellent poiſſon, qui a la chair très-blanche, & ſert à faire de bonnes farces les jours maigres ; ce poiſſon ſe trouve à la côte de Provence ; on le fait cuire avec vin blanc, un verre d'huile, ſel, poivre, oignons, racines, ail, perſil, ciboules, tranches de citron.

Quand il eſt cuit, vous le ſervez ſur une ſerviette.

De la thontine.

De la thontine.

La thontine eſt un ſort vilain poiſſon qui n'eſt qu'en pattes, quand on l'a lavée, elle rend l'eau noire comme de l'encre.

Les pattes ſervent à faire des farces, & le corps ſe fait cuire, & ſe ſert comme le vaudreuil.

De la lubine.

De la lubine.

C'eſt un poiſſon qui ſe trouve en Bretagne, & qui eſt plus gros que la morue : on

la fait cuire de la même façon que la morue, & elle se sert de même. *De la lubine.*

Des écrevisses de mer, des homars & des crabes.

Ils se servent tous de la même façon : faites-les cuire à bon feu l'espace d'une demi-heure, avec de l'eau & du sel ; étant refroidis dans leur cuisson, frottez-les d'un peu de beurre pour leur donner belle couleur, cassez-leur les pattes auparavant ; ouvrez l'écrevisse ou le homar par le milieu. *Des écrevisses de mer, des homars & des crabes.*

Servez-les froids sur une serviette, & les grosses pattes autour.

Des moules.

Après les avoir bien lavées, & ratissé leurs coquilles, égouttez-les, & les mettez à sec dans une casserole sur un bon feu de fourneau ; la chaleur les fera ouvrir : vous les épluchez après une à une ; ayez soin d'ôter les crabes, si vous en trouvez. *Des moules.*

Mettez vos moules, après les avoir ôtées de leurs coquilles, dans une casserole, avec un morceau de bon beurre, persil & ciboules hachés ; passez-les sur le feu ; mettez-y une petite pincée de farine, mouillez avec un peu de bouillon : quand il n'y a plus de sauce, mettez-y une liaison de trois jaunes d'œufs avec de la crême ; faites lier votre sauce, & y mettez après un filet de verjus. Entrée.

Les moules servent aussi pour un potage : après les avoir fait revenir, comme il est dit ci-dessus, vous en prenez l'eau qu'elles ont rendu, que vous passez dans une serviette bien serrée, crainte du sable.

Mettez cette eau dans un bon bouillon, & en réservez pour faire une liaison avec six

jaunes d'œufs, que vous faites lier sur le feu, en la remuant sans cesse, crainte qu'elle ne tourne.

Des moules.

Mettez cette liaison dans votre soupe, au moment que vous être prêt à servir. Servez les moules autour du plat.

Des huîtres.

Des huîtres.

Elles se mangent ordinairement crues avec du poivre ; *l'on en sert aussi* dans leurs coquilles cuites sur le gril, feu dessous & la pêle rouge par-dessus ; quand elles commencent à s'ouvrir seules, elles sont cuites. Elles s'appellent huîtres sautées.

Elles se servent encore grillées d'une autre façon.

Entremets.

Vous les ouvrez & mettez dedans du beurre fondu, un peu de poivre, de la chapelure de pain : faites-les cuire sur le gril, & la pêle rouge par-dessus.

Les huîtres servent aussi à faire des ragoûts pour mettre avec differentes viandes, comme poulets, poulardes, pigeons, sarcelles, &c.

Pour lors vous les faites blanchir dans leur eau à très-petit feu ; prenez garde qu'elles ne bouillent, cela les racorniroit.

Mettez-les après dans l'eau fraîche : retirez-les ensuite pour les bien égoutter sur un tamis ; vous avez ensuite un bon coulis gras, sans sel, mettez deux anchois hachés & les huîtres, faites-les chauffer sans qu'elles bouillent, & servez avec ce que vous jugerez à propos.

Huîtres en kachis.

Entrée.

Prenez un demi-cent d'huîtres au panier, que vous mettez dans de l'eau chaude, quand

quand elle eſt prête à bouillir, vous les retirez pour les mettre dans de l'eau fraîchez : faites-les égoutter, & après n'en prenez que le tendre. *Des huîtres.*

Si vous prenez le tout, que le dur ſoit haché à part très-fin.

Vous mettez enſuite le reſte avec pour le hacher auſſi.

Si vous voulez mêler avec de la chair de carpe, cela augmentera votre hachis & lui donnera bon goût.

Mettez dans une caſſerole un bon morceau de beurre, avec perſil, ciboule, champignons hachés, paſſez-les ſur le feu, & y mettez une pincée de farine ; mouillez après avec un demi-ſeptier de vin blanc & autant de bouillon maigre.

Mettez dedans cuire votre hachis, juſqu'à ce qu'il n'y ait plus de ſauce, & aſſaiſonnez de bon goût.

Quand vous êtes prêt à ſervir, mettez-y une liaiſon de trois jaunes d'œufs & de la crême : ſervez pour entrée.

De la macreuſe.

La macreuſe ſe fait cuire dans un court-bouillon fait comme celui du ſaumon frais ; il faut la faire cuire cinq ou ſix heures, la ſervir avec un ſauce hachée ou avec un ragoût de laitance de carpes & champignons. *De la macreuſe.* Entrée.

Macreuſe en haricot.

Plumez une macreuſe & la vuidez, faites-la revenir ſur de la braiſe, comme une volaille que vous voulez mettre à la broche : après l'avoir coupée en quatre, vous la mettez dans une caſſerole pour la paſſer ſur le Entrée.

De la macreuſe.

feu, avec un peu de beurre, pendant une heure, enſuite vous la mettez dans une petite marmite avec du bouillon maigre, un verre de vin rouge, ſel, gros poivre, un bouquet de perſil, ciboule, une gouſſe d'ail, deux clous de giroſle, un peu de ſarriette : faites cuire à petit feu pendant quatre ou cinq heures, ayez des navets que vous coupez proprement, & les faites blanchir une demi-heure à l'eau bouillante : faites un petit roux de farine, avec du beurre, & le mouillez avec de la cuiſſon de la macreuſe ; mettez-y cuire les navets : les navets & la macreuſe bien cuits, vous coupez des mies de pain de la grandeur d'un petit écu : paſſez-les ſur le feu, avec un peu de beurre, juſqu'à ce qu'elles ſoient de belle couleur dorée ; dreſſez la macreuſe, les navets & croûtons par-deſſus, arroſez avec la ſauſſe bien dégraiſſée & aſſaiſonnée de bon goût.

DU POISSON D'EAU-DOUCE.

Du poiſſon d'eau-douce.

IL eſt temps de venir au poiſſon d'eau-douce, & d'expliquer ceux qui nous ſont en uſage. Nous avons.

Le brochet.
L'anguille.
La carpe.
La truite ſaumonée, & la commune.
La perche.
La tanche.
La lote.
La tortue.
La lamproie.
L'écreviſſe.
Le meûnier.
Le barbillon.
Le goujon.
La brême.

Du brochet.

Du brochet.

Si vous voulez le ſervir pour rôt, vous ne l'écaillerez point, ôtez-en les ouies avec un torchon, pour ne vous point piquer.

Après l'avoir vuidé, faites-le cuire dans un court-bouillon que je vais expliquer, & qui ſera le même pour tous les poiſſons d'eau-douce.

Court-bouillon pour tous les poiſſons d'eau douce.

Mettez dans une caſſerole ou une poiſſonniere, (vous vous réglerez à cela, ſuivant la grandeur du poiſſon que vous avez à faire cuire, il faut qu'il trempe dans le court-bouillon) de l'eau, un quart de vin blanc, un morceau de beurre, ſel, poivre, un gros bouquet de perſil, ciboule, ail, girofle, thym, laurier, baſilic, le tout ficelé enſemble, quelques tranches d'oignons & de carottes; mettez-le poiſſon cuire avec ces ingrédiens ſans l'écailler, (le même court-bouillon peut ſervir pluſieurs fois) ayez ſoin, autant que vous le pouvez, d'envelopper le poiſſon que vous voulez faire cuire au court-bouillon avec un linge, par ce moyen vous le tirez avec plus d'aiſance; quand il ſera cuit, vous ne ſerez point en danger de le rompre.

Le brochet ſe ſert auſſi pour entrée de pluſieurs façons.

Pour lors vous le coupez par tronçons ſans l'écailler, & le faites cuire de même au court-bouillon. Entrée.

Quand il eſt cuit, & que vous êtes prêt à

servir, vous enlevez l'écaille, & le dreſſez ſur le plat que vous devez ſervir, & mettez deſſus une ſauce blanche, ou telle autre que vous jugerez à propos.

Du brochet.

Vous le ſervez auſſi en fricaſſée de poulets, après l'avoir écaillé & coupé par tronçons.

Entrée.

Mettez-le dans une caſſerole, avec un morceau de beurre, un bouquet, des champignons, paſſez-le ſur le feu, mettez-y après une pincée de farine, & mouillez de bouillon & vin blanc; faites-le cuire à grand feu.

Quand il eſt cuit & aſſaiſonné de bon goût, mettez une liaiſon de jaunes d'œufs & de crême.

Le brochet ſert auſſi à mettre dans une matelote: une autrefois, vous pouvez le ſervir mariné, frit: ce ſont là les façons les plus convenables dans le bourgeois. Voyez côtelettes de veau marinées, page 123.

De l'anguille.

Après lui avoir ôté ſa peau, vuidée, épluchée & lavée, mettez-la en fricaſſée de poulets de la même façon que le brochet.

De l'anguille.

Vous la faites auſſi cuire ſur le gril coupée par tronçons de la longueur de quatre doigts, & la ſervez avec une ſauce blanche, capres & anchois, ou autres ſauces.

Vous pouvez auſſi la ſervir avec quelque petit ragoût de champignons, ou ragoûts de montants de laitue.

Quand elle eſt groſſe, vous la pouvez faire cuire à la broche, enveloppée de papier bien beurré; & la ſervez dans le même goût que quand elle eſt cuite ſur le gril.

Elle ſe ſert auſſi en gras de pluſieurs façons comme en fricandeau, & à garnir des entrées graſſes.

Elle eſt auſſi excellente dans des matelotes.

Anguille aux montants de laitue romaine. *De l'anguille.*

Coupez-la par tronçons, & la faites cuire comme ſi vous vouliez la mettre cuire en fricaſſée de poulets, page 159. Entrée.

Quand elle eſt preſque cuite, vous avez des montants de laitue romaine, bien épluchés & cuits dans une eau blanche avec un peu de ſel, & du beurre; mettez-les égoutter, & leur faites prendre du goût avec l'anguille.

Vous y mettez enſuite une liaiſon de trois jaunes d'œufs délayés avec de la crême: faites-la lier ſur le feu, & en ſervant mettez-y un filet de verjus, ſi vous n'avez point mis de vin dans votre fricaſſée d'anguille.

De la carpe.

Quand elle eſt groſſe, elle ſe ſert au bleu pour un plat de rôt; aprés l'avoir vuidée & ôté les ouies, ne l'écaillez point. *De la carpe.*

Mettez-la après ſur un grand plat: faites bouillir du vinaigre, que vous verſez tout bouillant ſur la carpe, c'eſt ce qui la rendra bleue; faites-la enſuite cuire dans un court-bouillon, page 267.

Quand elle eſt cuite, ſervez-la ſur une ſerviette garnie de perſil verd pour un plat de rôt maigre; toutes ſortes de poiſſons frits & cuits au court-boullon ſe ſervent pour un plat de rôt maigre. Rôt.

Carpe en matelote.

Après l'avoir écaillée & ôté les ouies, coupez la carpe par tronçons; mettez-la dans une caſſerole avec d'autres poiſſons, com- Entrée.

me brochet, anguille, écreviſſe, barbillon ou tel poiſſon de riviere que vous aurez la commodité d'avoir.

De la carpe.

Vous faites enſuite dans une autre caſſerole, un petit roux avec du beurre, une cuillerée à bouche de farine.

Quand il eſt de belle couleur, vous y mettez de petits oignons coupés en quatre, que vous faites cuire à moitié dans ce même roux, en y mettant encore un peu de beurre.

Enſuite vous le mouillez moitié vin rouge & bouillon maigre.

Vous verſez après les oignons avec leur ſauce dans la caſſerole où votre poiſſon eſt préparé, & l'aiſſaiſonnez de ſel, poivre, un bouquet garni de fines herbes: vous faites enſuite cuire votre matelote à grand feu pendant une demi-heure.

Quand vous êtes prêt à ſervir, vous mettez quelques croûtons de pain dans la ſauce, & les ſervez avec la matelote.

Quand la carpe eſt ſeule, ſans autre poiſſon, pour lors elle s'appelle étuvée; la façon eſt toujours de même.

Entrée. *La carpe* ſe ſert encore cuite ſur le gril, après l'avoir vuidée & écaillée, avec un ragoût de farce deſſous, dont la façon ſe trouve au chapitre des légumes, *en fricaſſée de poulets.* Voyez fricaſſée de poulets, page 159.

Vous la coupez par tronçons, mettez-la dans une caſſerole, avec du beurre, perſil, ciboule, champignons, le tout haché, une chopine de vin blanc, ſel, poivre.

Quand elle eſt cuite, ſervez-la de bon goût à courte ſauce.

Elle ſe ſert auſſi en bien d'autres façons, en gras, en maigre, que je ne marque

point, parce qu'elle seroit de trop grosse dépense.

De la carpe.

De la truite saumonée, & de la commune.

La truite saumonée a la chair rouge, & la commune blanche ; la bonté de la premiere est supérieure de beaucoup à la derniere : les apprêts se font de même.

De la truite.

Faites-les cuire dans un court-bouillon, avec vin rouge ; servez-les sur une serviette garnie de persil verd.

Si vous voulez faire une entrée, servez une sauce dessus, comme pour les autres poissons.

Entrée.

Vous pouvez aussi les faire cuire sur le gril, après les avoir fait tremper dans l'huile, comme il est expliqué ci-devant pour les autres poissons, & servez avec un ragoût maigre.

Elle s'accommode aussi en gras dans le même goût du saumon frais.

De la perche.

Otez les ouies & vuidez-les ; ne lui ôtez que la moitié de ses œufs : faites-la cuire dans un court-bouillon, avec vin blanc.

De la perche.

Quand elle est cuite ; épluchez-la de ses écailles : dressez-la sur le plat que vous devez servir, pour mettre dessus une sauce aux capres ou autre, comme vous le jugerez à propos, ou quelque ragoût maigre.

Entrée.

Si vous la servez en gras, ce sera la sauce ou le ragoût qui en fera la difference.

De la tanche.

Pour l'écailler, il faut la limoner : cela se fait en faisant bouillir de l'eau dans un chaudron ou poëlon.

De la tanche.

Mettez-la dans l'eau bouillante ; couvrez-la promptement, pour qu'elle ne vous faſſe pas brûler en vous l'éclabouſſant.

De la tanche.

Vous la retirez après l'avoir laiſſée un moment : écaillez-la en commençant par le côté de la téte, & prenez garde d'enlever la peau & de l'écorcher.

Entrée. Quand vous avez fini, vous la vuidez, lavez & ôtez les nageoires : faites-la cuire ſur le gril, comme les autres poiſſons, & ſervez avec même ſauce.

Elle ſe ſert auſſi en fricaſſée de poulets, après l'avoir coupée par morceaux, comme il eſt marqué à l'article du brochet, page 267.

De la lote ou barbote.

C'eſt un des excellents poiſſons d'eau-douce, il faut la limoner comme la tanche, à la réſerve qu'il faut la laiſſer moins dans l'eau bouillante ; parce qu'elle s'écorcheroit ; il y en a qui ne ſe donnent pas la peine de les limoner, mais elles n'en ſont pas ſi propres.

De la lote ou barbote.

Faites cuire auparavant le court-bouillon, pour qu'il ait plus de goût, parce qu'il ne faut qu'un moment pour les cuire.

Entrée. Elle ſe ſervent comme d'autres poiſſons, à différentes ſauces : *la lote eſt auſſi excellente frite.*

Pour lors vous ne faites que la fariner, & la faites frire ; quand elle eſt de belle couleur, ſervez ſur une ſerviette, pour un plat de rôt.

Elles ſe mettent dans les matelotes ; *on en fait auſſi* de très-bonnes entrées en gras, comme en fricandeau, piquées de lard, ou dans leur naturel avec de bons ragoûts de crêtes ou autres, tels que vous le jugerez à propos.

De la tortue.

De la tortue.

La tortue eſt un poiſſon qui naît dans une écaille ; il y en a de terre & de mer.

L'on ne s'en ſert ordinairement que pour garnir des ragoûts.

Soit que vous vouliez les manger ſeules, ou que vous les mettiez dans un ragoût, il faut d'abord leur couper la tête & les pattes ; faites-les cuire un moment avec de l'eau, du ſel, oignons, perſil, ciboules, racines, la moitié d'un citron, ou verjus de grain, après cela retirez-les pour en détacher l'écaille : ayez ſoin d'ôter l'amer.

Coupez la chair par morceaux, pour la mettre dans le ragoût que vous jugerez à propos.

Si vous voulez la manger ſeule, accommodez-la en fricaſſée de poulets, comme il eſt expliqué au brochet, page 267.

De la lamproie.

Elle reſſemble à l'anguille, il y en a de riviere & de mer.

De la lamproie.

Il faut les limoner, comme j'ai expliqué à l'article de la tanche ; enſuite vous les coupez par tronçons : faites-les frire après les avoir farinées.

Vous la faites auſſi cuire ſur le gril, comme les autres poiſſons, & la ſervez avec une ſauce aux capres, ou une ſauce à la remoulade Bourgeoiſe.

Entrée.

Vous mettez dans une caſſerole de l'huile, vinaigre, ſel, gros poivre, & de la moutarde, le tout délayé enſemble. Servez-la à part dans une ſauciere.

Des écrevisses.

Des écrevisses.

Celles de Seine sont estimées les meilleures.

Pour les connoître, regardez-le dessous des grosses pattes, qui doit être rouge.

Elles se mangent communément cuites dans un court-bouillon, comme il est expliqué à l'article du brochet; n'en retranchez que le beurre.

Entremets. Quand elles sont cuites, dressez-les sur une serviette pour un plat d'entremets.

Hors-d'œuvre. *Les mêmes écrevisses*, étant desservies de dessus la table, se servent une autrefois en fricassée de poulets, après avoir épluché les queues & les pattes.

Si vous voulez, l'on fait aussi d'excellents coulis des coquilles d'écrevisses.

Les queues servent à garnir des entrées, ou à border un plat à potage d'écrevisses.

Soit que vous vouliez faire un potage, ou une entrée aux écrevisses, voici la façon de s'en servir:

Mettez un moment bouillir vos écrevisses dans l'eau bouillante; retirez-les ensuite dans l'eau fraîche: épluchez-en les queues, que vous mettez à part, & les coquilles à part.

Faites piler les coquilles pendant trois heures; quand elles sont fines, délayez-les dans un bon bouillon, & les passez ensuite dans une étamine.

Si vous destinez ce coulis pour un ragoût, vous le tiendrez plus épais, & mettrez dedans les queues d'écrevisses, après les avoir fait cuire dans un peu de bouillon, laissez-les réduire presque à sec, & mettez le tout dans le coulis: goûtez s'il est assaisonné de bon goût.

Faites-le chauffer ſans qu'il bouille, & vous en ſervez pour ce que vous jugerez à propos, ſoit viandes ou poiſſons. *Des écreviſſes.*

Si c'eſt en gras vous vous ſervirez de bon bouillon gras, & pour le poiſſon, de bon bouillon maigre, *fait avec* toutes ſortes de bons légumes & d'une eau de pois; que votre bouillon ſoit bien clair, pour ne point troubler votre coulis.

Si vous voulez faire un potage, vous tiendrez votre coulis plus clair, & mettrez dans votre potage le bouillon où vous aurez fait cuire les queues que vous mettez en cordon autour du plat que vous devez ſervir.

Quand votre ſoupe ſera mitonnée avec votre bouillon, mettez-y le coulis d'écreviſſes; faites-le chauffer ſans qu'il bouille: goûtez s'il eſt aſſaiſonné de bon goût, & ſervez.

Du barbillon, meûnier, goujon & bréme.

Le barbillon ſe ſert en étuvée, comme la carpe, & ſe met auſſi ſur le gril, quand il eſt gros, & ſe ſert avec une ſauce blanche. *Du barbillon, meûnier, goujon & bréme.*

La même façon ſe pratique pour le meûnier; le *goujon ſe ſert frit; la bréme ſe ſert auſſi cuite ſur le gril, avec les mêmes ſauces.*

Vous la ſervez frite pour un plat de rôt. Quoique ces poiſſons ne ſoient pas eſtimés, il ne laiſſe pas de s'en trouver de fort bons.

Etuvée de goujons.

Il faut écailler & vuider les goujons, & enſuite les eſſuyer ſans laver; prenez le plat que vous devez ſervir, mettez dans le fond de bon beurre, avec perſil, ciboule, champignons, deux échalotes, thym, laurier, Entrée.

basilic, le tout haché très-fin, sel, gros poivre, arrangez dessus les goujons, & les assaisonnez dessus comme dessous : mouillez avec un verre de vin rouge : couvrez le plat, & faites bouillir sur un bon feu, jusqu'à ce qu'il ne reste que peu de sauce ; il ne faut qu'un quart-d'heure pour la cuisson. Les éperlans s'accommodent de la même façon, à cette différence que vous ne faites que les essuyer avant que de vous en servir.

Du barbillon, meûnier, goujon & brême.

Escargots de vigne en fricassée de poulets.

Dans le printemps & l'automne, l'on trouve des escargots dans les vignes qui sont bons à manger pour ceux qui les aiment ; pour les faire sortir de leurs coquilles, & les bien nettoyer, vous mettez une bonne poignée de cendres dans un moyen chaudron, avec de l'eau de riviere ; quand elle commence à bouillir, jettez-y les escargots pour les y laisser un quart-d'heure ; quand ils se tirent aisément de leurs coquilles, vous les retirez dans de l'eau tiede pour les bien nettoyer : ensuite vous les remettez encore dans une eau claire, pour les faire bouillir un instant ; retirez-les pour les égoutter : mettez dans une casserole un morceau de beurre, avec un bouquet de persil, ciboule, une gousse d'ail, deux clous de girofle, thym, laurier, basilic, des champignons, & les escargots bien égouttés, passez le tout ensemble sur le feu ; mettez-y une pincée de farine, mouillez avec du bouillon, un verre de vin blanc, sel, gros poivre ; laissez cuire, jusqu'à ce que les escargots soient moëlleux, & qu'il reste peu de sauce ; en servant mettez-y une liaison de trois jaunes d'œufs avec de la crême : faites lier sans bouillir ; ajoutez-y

Escargots. Hors-d'œuvre.

un peu de verjus ou du vinaigre blanc, avec un peu de muscade. *Escargots.*

Des grenouilles.

Il faut leur couper les pattes & le corps, de façon qu'il ne reste presque plus que les cuisses; l'on peut les accommoder de deux façons différentes, comme: *Des grenouilles.*

Grenouilles en fricassée de poulets.

Vous les mettez dans de l'eau bouillante, & leur faites faire une petit bouillon; retirez-les à l'eau fraîche & égouttez; mettez-les dans une casserole avec des champignons, un bouquet de persil, ciboule, une gousse d'ail, deux clous de girofle, un morceau de beurre, passez-les sur le feu deux ou trois tours, & y mettez une bonne pincée de farine, mouillez avec un verre de vin blanc, un peu de bouillon, sel, gros poivre; faites cuire un quart-d'heure & réduire à courte sauce; mettez-y une liaison de trois jaunes d'œufs avec un peu de crême, une petite pincée de persil haché très-fin; faites-lier sans bouillir. Hors-d'œuvre.

Grenouilles frites.

Vous les mettez mariner crues pendant une heure, avec moitié eau, & moitié vinaigre, persil, ciboule entiere, tranches d'oignons, deux gousses d'ail, deux échalotes, trois clous de girofle, une feuille de laurier, thym, basilic; ensuite vous les mettez égoutter & les farinez por les faire frire; servez garni de persil frit; pour le mieux, au lieu de les fariner, vous les trempez dans une pâte faite avec de la farine, délayée avec une cuillerée d'huile, un grand Hors-d'œuvre.

verre de vin blanc & du sel : que la pâte ne soit pas trop claire ; il faut qu'elle file un peu gros, en la versant avec la cuiller.

Des grenouilles.

CHAPITRE XI.

Des légumes en général.

Des légumes en général.

LEs légumes qui s'emploient en cuisine, comme graines & racines ; l'usage que l'on en peut faire, la façon de les accommoder ; celle de les conserver pour l'hiver.

Nous avons :

Les Pois Normands.
Les Pois ordinaires & les Pois quarrés.
Les Haricots verds, & les Haricots blancs.
Les Feves de marais.
Les Lentilles ordinaires & les Lentilles à la Reine.
Le Ris.
Le Génievre.
Le Gruau.
Les Choux blancs.
Choux verds.
Choux de Milan.
Les Carottes.
Les Panais.
Le Persil.
Ciboule.
Cerfeuil.
Ozeille.
Poirée.
Bonne-dame.
Oignons.
Poireau.
Céleri.
Radis.
Raves.
Racine de Persil.
Navet.
Laitue de plusieurs especes.
Laitue Romaine, de plusieurs especes.
La Chicorée sauvage, blanche & verte.
La Chicorée blanche ordinaire.
Les Cardes de Poirée.
Les Cardons d'Espagne.
Les Artichaux.
Les Asperges.
Les Choux-fleurs.

Le Potiron.
Le Houblon.
Les Concombres.
Les Epinards.
Les Salsifis.
Les Scorsoneres.
Les Melons.
Les Topinambours.
Les Betteraves.
Les Cornichons.
Les Champignons.
Les Capres, grosses & fines.
Les Capucines.
La Chia.
Les Truffes.
Les Morilles.
Les Mousserons.
Les Chervis.
Thym.
Laurier.
Basilic.
Sarriette.
Fenouil.
Ail.
Rocambole.
Echalote.
La Patience.
La Bugloſe.
La Bourache.
Les Réponſes.
Le Creſſon à la noix & le Creſſon de fontaine.
La Pimprenelle.
Le Baume.
La Corne de Cerf.

Des légumes en général.

Des pois verds & des pois ſecs.

Les pois verds ſe mangent pendant trois mois, qui ſont Juin, Juillet & Août; pour connoître leur bonté, il faut les goûter s'ils ont un goût ſucré & tendre, qu'ils ſoient frais cueillis & nouvellement écoſſés. *Des pois.*

Les bons pois ont une petite queue après qu'ils ſont écoſſés.

Les plus fins ſont eſtimés les meilleurs.

Les plus tardifs ſont les pois quarrés; quoique plus gros, ils n'en ſont pas moins tendres.

Les pois verds ſe ſervent avec toutes ſortes de viandes, & ſont d'excellents ragoûts: ils ſe ſervent auſſi en gras & en maigre pour entremets.

Les pois ſecs ſervent à faire de la purée,

Des pois. *Petits Pois à la demi-Bourgeoise.*

Entremets. Prenez un litron & demi de petits pois, que vous laverez & mettrez dans une casserole avec un morceau de beurre, un bouquet de persil & ciboule, une laitue pommée, coupée en quatre; faites-les cuire dans leur jus à très-petit feu.

Quand ils sont cuits, & qu'il n'y a presque plus de sauce, mettez-y un peu de sucre, très-peu de sel fin; mettez-y après une liaison de deux jaunes d'œufs avec de la crême; faites-lier sur le feu & servez.

Usage des pois secs.

Les pois Normands sont estimés les meilleurs, parce qu'ils ne sont point piques de vers & plus tendres à cuire.

Ils servent à faire de bonne purée les jours maigres, à donner du corps dans les potages.

Cette purée sert encore à mettre dessous des harengs dans le Carême.

Pour faire cette purée, vous passez les pois dans une passoire, vous la fricassez avec du beurre, persil & ciboule hachés, assaisonés de sel & poivre.

Petit salé aux pois : faites cuire la viande avec les pois & de l'eau, ayez soin de faire dessaler à moitie la viande pour que votre purée soit d'un bon goût: mettez-y aussi deux racines, autant d'oignons, un bouquet de fines herbes.

Quand les pois sont cuits, passez-les en purée & les servez sur la viande.

Nous avons encore les pois sans parchemin, autrement appellés pois goulus, parce que l'on en mange tout.

Quand ils sont bien tendres & verds,

vous les faites cuire avec leur cosse, comme les petits pois ci-devant. *Des pois.*

Des haricots verds.

Prenez-les fort tendres & en rompez les petits bouts; lavez-les & les faites cuire dans de l'eau. *Des haricots.*

Quand ils sont cuits, mettez dans une casserole un morceau de beurre, persil, ciboule hachés.

Quand le beurre est fondu, mettez-y les haricots, après qu'ils sont égouttés; faites leur faire deux ou trois tours sur le feu: mettez-y après une pincée de farine, un peu de bon bouillon, & du sel; faites-les bouillir jusqu'à ce qu'il n'y ait plus de sauce. *Entremets.*

Quand vous êtes prêt à servir, mettez-y une liaison de trois jaunes d'œufs délayés avec du lait, & ensuite un filet de verjus ou de vinaigre.

Quand la liaison est prise sur le feu, servez-les pour entremets.

L'on s'en sert aussi en gras: à la place de liaison vous y mettez du coulis ou du jus de veau.

Des haricots verds, comment les confire & sécher, qu'ils se conservent au moins jusqu'à Pâques.

Prenez des haricots verds, la quantité que vous en voudrez confire: choisissez-les tendres & point filandreux, épluchez les bouts, & mettez après les haricots cuire dans de l'eau bouillante pendant un quart-d'heure; mettez-les après dans de l'eau fraîche pour les refroidir.

Quand ils sont froids, retirez-les de l'eau

Des haricots.

pour les mettre égoutter : après qu'ils sont bien essuyés, mettez-les dans les pots qui leur sont destinés, qui doivent être bien propres; mettez par-dessus de la saumure jusqu'au bord du pot.

Vous y mettez ensuite du beurre fondu à moitié chaud, qui se fige dessus la saumure, & empêche les haricots de prendre l'évent.

Serrez-les dans un endroit ni trop chaud ni trop froid, bouchez-les de papier, & ne les ouvrez que quand vous voudrez vous en servir.

La saumure se fait en mettant les deux tiers d'eau, un tiers de vinaigre & plusieurs livres de sel, suivant la quantité de saumure que vous faites; *une livre pour trois pintes.*

Faites chauffer le saumure sur le feu jusqu'à ce que le sel soit fondu, laissez-la ensuite reposer pour la tirer au clair, & vous en servez comme il est dit ci-dessus.

Pour la faire sécher, vous prenez de pareils haricots que vous épluchez de même, & les faites aussi cuire un quart-d'heure; quand ils sont égouttés, enfilez-les avec une aiguille & du fil, pendez-les au plancher dans un endroit sec; ils se conservent long-temps de cette façon.

Quand vous voudrez vous en servir, faites-les tremper dans de l'eau tiede, jusqu'à ce qu'ils aient repris leur premiere verdure; vous les faites ensuite cuire dans de l'eau, & les accommodez de la même façon que les haricots nouveaux.

Observez la même façon pour les haricots confits.

Des haricots blancs.

Des haricots. Hors-d'œuvre.

Faites-les cuire dans l'eau ; quand ils sont cuits, vous mettez dans une casserole un morceau de beurre & un peu de farine, que vous faites roussir, & y mettez ensuite de l'oignon haché, que vous faites cuire dans ce même roux.

Quand il est cuit, mettez-y les haricots, avec persil, ciboule hachée, sel, poivre, un filet de vinaigre ; faites bouillir le tout un quart-d'heure, & servez.

Les haricots au gras se font de la même façon ; à la place de beurre, vous vous servez de lard fondu, & les mouillez de bon jus de veau.

Ils se servent aussi en gras en entremets, ou pour entrée, si vous voulez les mettre dessous un gigot de mouton rôti.

Des fèves de marais.

Des fèves.

Ceux qui les mangent avec la robe, doivent les faire cuire dans de l'eau pendant un demi-quart-d'heure pour en ôter leur âcreté.

Communément elles se mangent dérobées, la façon de les accommoder après est de même.

Mettez-les dans une casserole avec du beurre, un bouquet de persil, ciboule, & un peu de sarriette ; passez les sur le feu : mettez-y une pincée de farine, un peu de sucre, gros comme une noix ; mouillez-les de bon bouillon.

Quand elles sont cuites, mettez-y une liaison de trois jaunes d'œufs, & un peu de lait. Servez pour un plat d'entremets.

Des lentilles.

Des lentilles.

Hors-d'œuvre.

Les lentilles ordinaires, choisissez-les larges & d'un beau blond ; après les avoir lavées & épluchées, faites-les cuire dans de l'eau ; quand elles sont cuites, fricassez-les comme les haricots blancs.

Les lentilles à la Reine sont très-petites : on ne s'en sert pas beaucoup pour fricasser : elles sont meilleures pour faire des coulis, parce que la couleur est plus belle, & le goût plus excellent.

Coulis de lentilles.

Vous les lavez; après les avoir bien épluchées, faites-les cuire avec bon bouillon gras ou maigre, suivant l'usage que vous en voulez faire; quand elles sont cuites, passez-les à l'étamine, en les mouillant de leur bouillon ; assaisonnez ce coulis de bon goût, & vous vous en servirez pour ce que vous jugerez à propos, soit potage ou terrine.

Du ris.

Du ris.

Il sert à faire des potages gras ou maigres, & des entrées.

Il se mange communément au lait. *Le potage gras* est expliqué au commencement de ce livre.

Le potage maigre se fait après avoir lavé le ris trois ou quatre fois dans de l'eau tiede, & frotté fort dans vos mains.

Vous le faites cuire dans un bon bouillon maigre, fait avec panais, carottes, oignons, racines de persil, choux, céleri, navets, une eau de pois, le tout modérément ; qu'un légume ne domine pas plus que l'autre, principalement le céleri & la racine de persil.

Vous mettrez avec ce bouillon un morceau de beurre, du jus d'oignon, jusqu'à ce que votre ris ait assez de couleur ; faites-le cuire à petit feu pendant trois heures; assaisonnez-le de bon goût. *Du ris.*

Quand il est cuit, servez-le ni trop clair, ni trop épais.

Si vous voulez le servir au blanc, n'y mettez point de jus d'oignon.

Quand votre ris est cuit, prenez du bouillon, que vous délayez avec six jaunes d'œufs; faites-les lier sur le feu, & entretenez cette liaison chaude.

Quand vous êtes prêt à servir, mettez-la dans le ris.

Le ris au lait se fait après l'avoir bien lavé ; faites-le cuire une demi-heure à petit feu, avec peu d'eau pour le faire crever ; mettez-y ensuite petit à petit du lait chaud jusqu'à ce qu'il soit cuit : vous l'assaisonnerez de sel & de sucre.

Servez ni trop clair, ni trop épais.

Du genievre.

L'on ne s'en sert en cuisine que pour des viandes que l'on veut mettre au sel, *comme* une piece de bœuf à l'écarlate. *Du genievre.*

Vous en pouvez mettre un peu quand vous salerez du porc frais, cela ne donnera que bon goût, pourvu qu'il ne domine pas.

Du gruau.

C'est une farine d'avoine grossiérement moulue, celui de Bretagne est le plus estimé. *Du gruau.*

L'on s'en sert pour les personnes qui ont la poitrine foible, c'est un remede très-rafraîchissant.

Pour vous en servir, prenez une chopine

d'eau ou de lait ; mettez-y plein une cuiller à bouche de gruau ; faites-le bouillir doucement un quart-d'heure ; tirez-le après au clair pour le boire ; vous y mettrez un peu de sucre si vous voulez.

Du gruau.

Des choux.

Les choux blancs, les choux verds, & ceux de Milan s'accommodent tous de même, l'on s'en sert communément pour mettre dans le pot, après les avoir ficelés, pour qu'ils ne se mêlent point avec la viande.

Des choux.

Entrée. *Si vous voulez* faire des entrées avec, pour lors vous les coupez par quartiers ; après les avoir lavés ; faites-les bouillir un quart-d'heure dans de l'eau ; mettez-y un morceau de petit lard coupé par morceaux, tenant à la couenne ; retirez-les après dans de l'eau fraîche: pressez-les bien & les ficelez ; mettez-les cuire dans une braise, avec le morceau de lard & la viande que vous destinez pour servir avec.

Cette braise n'est que du bouillon, sel, poivre, un bouquet de persil, ciboule, clous de girofle, un peu de muscade, deux ou trois racines.

Quand la viande & les choux sont cuits, retirez-les pour les bien essuyer de leur graisse, dressez-les dans le plat que vous devez servir, le petit-lard par-dessus.

Vous mettez ensuite une sauce faite d'un bon coulis, & assaisonnée d'un bon goût.

Viande qui convient le mieux : tendrons de veau, poitrine de bœuf, morceau de culotte de bœuf, andouille de porc, épaule de mouton désossée & arrondie en la ficelant bien fort, le chapon, les pattes troussées en dedans.

De telle viande que vous vous ſerviez, faites-la bouillir deux minutes dans de l'eau pour lui faire jetter ſon écume, & la mettez après cuire avec les choux. *Des choux.*

Les choux ſe mangent auſſi à la Bourgeoiſe ; étant cuits dans le pot & bien égouttez, mettez deſſus une ſauce blanche.

Choux à la Bourgeoiſe.

Prenez un chou entier ; après l'avoir lavé, faites-le bouillir un quart-d'heure dans de l'eau ; retirez-le après dans de l'eau fraîche, laiſſez-le refroidir, & le preſſez fort ſans en rompre les feuilles ; ôtez-en après les feuilles une à une, & y mettez à chaque un peu de farce, que vous faites comme celle du canard farci, page 193 : remettez après les feuilles l'une ſur l'autre, comme ſi le chou étoit entier ; ficelez-le par-tout, & le faites cuire dans une braiſe que vous faites, comme celle de la langue de bœuf, page 36. Aſſaiſonnez de bon goût. Hors-d'œuvre.

Quand il eſt cuit & retiré de ſa braiſe, preſſez-le légérement dans un linge blanc pour en faire ſortir la graiſſe ; coupez-le en deux, & le dreſſez ſur le plat que vous devez ſervir ; mettez par-deſſus un bon coulis.

Des choux-fleurs.

Les choux-fleurs ſont une eſpece de chou dont la graine nous vient d'Italie : le légume en eſt aſſez bon ; ils ſervent à faire des entremets, & à garnir des entrées de viande.

Pour vous en ſervir, vous les épluchez & lavez ; faites-les cuire un moment dans de l'eau, & les retirez pour les achever de cuire dans une autre eau blanche, faite avec une cuillerée de farine délayée avec de l'eau, un peu de beurre, & du ſel.

Des choux-fleurs.

Quand ils ſont cuits, dreſſez-les dans le plat que vous devez ſervir, & mettez deſſus, *en gras*, une ſauce au coulis, où il y a un peu de beurre dedans, & *en maigre*, une ſauce blanche.

Si c'eſt pour entrée, vous les faites cuire de la même façon; dreſſez-les autour de la viande que vous leur deſtinez, & mettez par-deſſus la ſauce qui eſt pour la viande, où il doit toujours avoir un peu de beurre.

Choux-fleurs en pain.

Prenez de beaux choux-fleurs que vous épluchez, & faites cuire à moitié dans de l'eau; retirez-les dans l'eau fraîche, pour les mettre après égoutter dans une paſſoire; vous prenez une petite caſſerole de la grandeur du fond du plat que vous devez ſervir; mettez des bardes de lard dans le fond, & arrangez les choux-fleurs deſſus, en mettant le beau côté des choux-fleurs en deſſous, & les queues en haut.

Vous prenez enſuite une bonne farce faite avec une ruelle de veau, graiſſe de bœuf, perſil, ciboule, champignons, le tout haché, aſſaiſonné de ſel, poivre, trois œufs entiers, c'eſt-à-dire, les jaunes & les blancs; point de crême ni bouillon.

Quand cette farce eſt bien aſſaiſonnée & mêlée, vous la mettez dans tous les vuides des choux-fleurs, & la faites bien entrer avec les doigts: faites-les cuire avec bon bouillon; aſſaiſonnez de bon goût.

Quand votre pain de choux-fleurs eſt cuit, & qu'il n'y a plus de ſauce, renverſez-le doucement dans le plat que vous devez ſervir, ôtez les bardes de lard, & mettez par-deſſus un bon coulis avec un peu de beurre, & ſervez pour entrée.

Choux

Choux à la Flamande.

Des choux.

Prenez un chou que vous couperez en quatre : faites-le blanchir à l'eau bouillante un quart-d'heure, & retirez-le de l'eau fraîche, preſſez-le pour en faire ſortir l'eau : coupez-les trognons & le ficelez : faites cuire avec un morceau de beurre, bon bouillon, ſept ou huit oignons, un bouquet garni, un peu de ſel & gros poivre ; quand il eſt preſque cuit, mettez-y quelques ſauciſſes cuire avec. Quand votre ragoût eſt cuit, vous avez un croûton de pain, plus grand que le creux de la main, que vous faites frire avec du beurre, mettez-le dans le fond du plat où vous voulez ſervir le chou, les ſauciſſes & les oignons autour, que le tout ſoit bien eſſuyé de la graiſſe : dégraiſſez la ſauce du chou ; ſi vous avez un peu de coulis mettez-en dedans, que votre ſauce ſoit courte & de bon goût ; & ſervez deſſus. Hors-d'œuvre.

Choux en ſurpriſe.

Prenez un bon chou entier, que vous faites cuire un quart-d'heure dans l'eau bouillante, & le retirez à l'eau fraîche : preſſez-le bien dans vos mains, ſans en rompre les feuilles : vous le mettez enſuite ſur une table ; écartez-en toutes les feuilles, pour en ôter le trognon, & à la place du trognon, vous y mettrez des marons & des ſauciſſes : remettez toutes les feuilles comme elles étoient, de façon qu'il ne paroiſſe point qu'il y a quelque choſe dedans ; ficelez bien le chou, & le faites cuire dans une petite braiſe légere, faite avec du bouillon, peu de ſel, gros poivre, racines, oignons, un bouquet ; Hors-d'œuvre.

quand il eſt cuit, mettez-le égoutter, & ſervez avec une bonne ſauce où il y ait du beurre.

Des choux.

Des carottes & panais, que l'on comprend ſous le nom de racines.

Des racines. L'on s'en ſert ordinairement pour mettre dans toutes ſortes de potages, pour des braiſes, pour les coulis; vous ſervez auſſi des entrées de viande en terrine, que l'on appelle hauche pot; *l'on garnit* de petites entrées avec des ragoûts de racines.

Pour lors vous les coupez de longueur de deux doigts, & les tournez en rond: faites-les cuire un quart-d'heure dans l'eau, & les mettez après dans une caſſerole, avec bon bouillon, un verre de vin blanc, un bouquet de fines herbes, un peu de ſel.

Quand elles ſont cuites, vous y ajoutez un peu de coulis pour lier la ſauce, & ſervez avec ce que vous jugerez à propos.

Racines en menus droits.

Prenez de l'oignon que vous coupez en filets; faites-les cuire dans un petit roux, fait avec du beurre & de la farine; quand l'oignon eſt preſque cuit, mouillez-le avec du bouillon, & le rachevez de cuire: vous avez enſuite des carottes, panais, céleri, navets, le tout cuit dans le pot; coupez-les proprement en filets, & les mettez dans le ragoût d'oignons: aſſaiſonnez-les de ſel, & gros poivre, un filet de vinaigre; en ſervant, mettez de la moutarde.

Racines à la créme.

Entremets. Prenez de groſſes racines bien tendres: ratiſſez & lavez-les: mettez-les blanchir

une demi-heure à l'eau bouillante, ensuite vous les coupez en gros filets, & les mettez dans une casserole avec un morceau de bon beurre, un bouquet de persil, ciboule, une gousse d'ail, deux échalotes, deux clous de girofle, du basilic; passez-les sur le feu : mettez-y une pincée de farine, sel, gros poivre, bon bouillon; laissez cuire & réduire à courte sauce : ôtez-le bouquet, mettez-y une liaison de trois jaunes d'œufs avec de la crême : faites lier sans bouillir : en servant un grand filet de vinaigre blanc. *Des racines.*

Du persil & ciboule.

Ils sont d'un très-grand usage en cuisine: l'on peut voir dans les différents aprêts qui sont marqués dans ce Livre, de quelle utilité ils sont, sans qu'il soit besoin d'en rien dire de particulier. *Du persil & ciboule.*

Du cerfeuil, oseille, poirée, bonne-dame.

Toutes ces herbes sont excellentes pour faire de la soupe & des ragoûts de farces; les personnes ménageres en doivent confire l'été pour l'hiver; quand elles sont accommodées comme il faut, elles ne perdent rien de leur bonté : rien n'est si aisé à faire pour le peu qu'on y apporte d'attention. *Du cerfeuil, oseille, poirée, bonne-dame.*

Prenez de l'oseille, cerfeuil, poirée, bonne-dame, pourpier, des concombres, si vous êtes dans le temps, persil, ciboule; mettez de ces herbes à proportion de leur force : après les avoir épluchées & lavées plusieurs fois, mettez-les égoutter, après vous les hachez & les pressez dans vos mains pour qu'il ne reste pas tant d'eau.

Vous prenez un chaudron de la grandeur

que vous avez d'herbes à y mettre, mettez dedans un bon morceau de beurre & vos herbes deſſus; du ſel autant qu'il eſt beſoin pour bien ſaler les herbes; faites-les cuire à petit feu juſqu'à ce qu'elles ſoient bien cuites & qu'il n'y reſte point d'eau; après qu'elles ſont un peu refroidies, mettez-les dans les pots qui leur ſont deſtinés, qui doivent être bien propres.

Du cerfeuil, oſeille, poirée, bonne-dame.

Moins l'on en fait de conſommation, plus les pots doivent être petits; parce que quand ils ſont une fois entamés, les herbes ne ſe gardent au plus que trois ſemaines.

Quand les herbes ſont entiérement refroidies dans les pots, vous prenez du beurre que vous faites fondre, & le laiſſez juſqu'à ce qu'il ſoit tiede; vous le mettez enſuite ſur les herbes.

Après que le beurre eſt bien pris, vous couvrez de papier les pots, & les mettez dans un endroit ni trop chaud ni trop frais; ces ſortes d'herbes ſe conſervent juſqu'à Pâques, & ſont d'une grande utilité dans l'hiver.

Quand vous voulez vous en ſervir, vous en mettez dans du bouillon qui ne doit pas être ſalé, & vous avez de la ſoupe faite dans le moment.

Si vous voulez faire de la farce avec, vous les mettez dans une caſſerole avec un morceau de beurre; faites-les bouillir un inſtant, & y mettez une liaiſon de quelques jaunes d'œufs, avec du lait, *& vous en ſervez*, ſoit pour mettre deſſous des œufs durs, ou quelques plats de poiſſons cuits ſur le gril.

Le temps le plus convenable pour confire des herbes, eſt ſur la fin de Septembre.

De l'oignon.

De l'oignon.

Il eſt d'une grande utilité en cuiſine ; quand on s'en ſert avec modération : il entre dans beaucoup de potages, dans le jus & coulis ; le petit oignon blanc eſt le plus eſtimé pour faire des ragoûts ; pour cet effet ne l'épluchez point, n'en coupez que le bout de la tête & de la queue ; faites-le cuire dans de l'eau un quart-d'heure ; retirez-le après dans l'eau fraîche, & lui ôtez la premiere peau ; faites-le cuire dans du bouillon.

Quand ils ſont cuits, mettez-y deux cuillerées de coulis pour lier la ſauce ; aſſaiſonnez-les de bon goût, & les ſervez avec ce que vous jugerez à propos.

Quand ils ſont cuits dans du bouillon, & bien égouttés & refroidis, ils ſe mangent en ſalade, avec ſel, gros poivre, huile & vinaigre.

Du poireau.

Du poireau.

Il n'eſt utile en cuiſine que pour mettre dans le pot ; il donne bon goût au bouillon.

Du céleri.

Du céleri.

Quand il eſt bien blanc & tendre il ſe mange en ſalade, avec une remoulade de ſel, poivre, huile, vinaigre & moutarde ; *l'on s'en ſert* auſſi pour mettre dans le pot : il en faut très-peu, parce que le goût en eſt fort & domine ſur tous les autres légumes.

Si vous voulez le ſervir en ragoût avec quelque viande, faites-le tremper dans de l'eau pour le bien laver, faites-le cuire une demi-heure dans de l'eau bouillante ; retirez-le dans l'eau

fraîche ; preſſez-le bien, & le faites cuire avec bon bouillon & du coulis ; aſſaiſonnez-le de bon goût ; ayez ſoin de le dégraiſſer.

Du céleri.

Quand il eſt cuit, ſervez-le avec la viande que vous jugerez à propos.

Des radis & raves.

Ils ne ſont bons en cuiſine que pour ſervir cruds en hors-d'œuvre fort commun, au commencement du dîné, à côté d'une ſoupe.

Des radis & raves.

De la racine de perſil.

L'on ne ſe ſert de la racine de perſil que pour mettre dans le pot ; il en faut mettre très-peu, parce qu'elle eſt d'un goût très-fort, & point bonne pour les perſonnes qui ſont échauffées.

De la racine de perſil.

Des navets.

Ils ſe mettent dans le pot, & ſervent auſſi à faire de bon potage ; ſi vous voulez garnir avec le plat à la ſoupe, coupez-les proprement ; faites-leur faire un bouillon dans l'eau, pour leur ôter le goût fort : faites-les cuire après avec du bouillon & du jus, pour leur donner couleur.

Des navets.

Ils ſervent auſſi à faire des ragoûts pour mettre avec la viande ; coupez-les proprement ; faites-leur faire un bon bouillon dans l'eau, & les mettez après cuire avec du bouillon & du coulis, un bouquet de fines herbes.

Quand ils ſont cuits & aſſaiſonnés de bon goût, dégraiſſez le ragoût, ſervez deſſous la viande que vous jugez à propos, qui doit être cuite dans une braiſe.

Si vous voulez une façon plus ſimple, c'eſt

de mettre cuire les navets avec la viande ; quand elle eſt à moitié cuite, dégraiſſez le ragoût & l'aſſaiſonnez de bon goût. *Des navets.*

Si cette derniere façon n'a pas ſi bonne mine, elle eſt moins coûteuſe, & pas ſi embarraſſante.

Des laitues pommées & romaines.

Je n'entrerai point ici dans le détail des différentes eſpeces de laitues pommées & romaines, il ſuffit qu'elles ſe mangent toutes en ſalades, quand elles ſont belles & tendres. *Des laitues pommées & romaines.*

Elles ſe ſervent auſſi en ragoût, & à garnir des potages.

De telle façon que vous les mettiez, après les avoir épluchées & lavées, mettez-les cuire dans de l'eau, un bon quart-d'heure ; retirez-les après dans de l'eau fraîche ; preſſez-les dans vos mains ; ſi c'eſt pour un potage, vous les ficelerez & les ferez cuire avec un bon bouillon & les ſervirez autour du plat à ſoupe : le bouillon où elles ſont cuites vous ſervira à mettre dans votre potage.

Si c'eſt pour entrée, après les avoir preſſées, faites-les cuire avec du beurre, bon bouillon & coulis, aſſaiſonnés de bon goût.

Quand vous êtes prêt à ſervir, dégraiſſez le ragoût, & le mettez deſſous la viande que vous jugerez à propos.

Les montants de laitue ſont bons pour faire des entremets, & à garnir quelques entrées de viande : après les avoir épluchés, mettez-les cuire avec de l'eau, où vous délaierez une cuillerée de farine : mettez-y un bouquet de fines herbes, deux oignons, racines & un peu de beurre, du ſel.

Quand ils ſont cuits, vous pouvez les ſervir en maigre avec une ſauce blanche ou avec une liaiſon de jaunes d'œufs & de lait, comme une fricaſſée de poulets.

Des laitues pommées & romaines.

En gras, mettez-les prendre goût dans un bon coulis, & les ſervez avec telle viande que vous jugerez à propos, ou ſel pour entremets.

Laitues pommées & farcies.

Entremets.

Ayez des laitues pommées, environ huit ou douze, ſuivant qu'elles ſont groſſes; faites-les bouillir une demi-heure dans de l'eau, & les retirez à l'eau fraîche, pour les bien preſſer avec les mains; écartez ſur une table les feuilles de chaque laitue, ſans les ſéparer; mettez-y dans le milieu une farce de viande aſſaiſonnée de bon goût, comme celle que vous trouverez ci-après pour les petits patés; enveloppez la farce avec les feuilles de laitue, ficelez-les & les faites cuire dans une petite braiſe; quand elles ſont cuites, vous les égouttez & preſſez dans un linge; trempez-les dans une pâte à frire, faite avec farine, vin blanc, une cuillerée d'huile, un peu de ſel; faites-les frire de belle couleur. Vous pouvez encore les tremper dans de l'œuf battu, les paner de mie de pain: étant farcies de cette façon, & cuites à la braiſe, elles ſervent à garnir des entrées de viandes.

De la chicorée ſauvage blanche, & de la verte.

De la chicorée ſauvage.

La chicorée ſauvage blanche n'eſt bonne que pour manger en ſalade.

La verte ſert à mettre dans les bouillons

rafraîchiſſants, & à faire des décoctions de médecine

De la chicorée ſauvage.

De la chicorée blanche ordinaire.

Elle ſe mange en ſalade, & ſert à faire des ragoûts ; après l'avoir épluchée & lavée, faites-la bouillir une demi-heure dans de l'eau : retirez-la dans de l'eau fraîche pour la bien preſſer ; mettez-la enſuite cuire avec un peu de beurre, du bouillon & du coulis, ſi vous en avez, ſinon faites un petit roux de farine pour lier la ſauce.

Quand elle eſt cuite, aſſaiſonnée de bon goût & dégraiſſée, mettez-y un peu d'échalote, pour ceux qui l'aiment, & ſervez deſſous du mouton rôti, ſoit épaule, carré, ou gigot.

Entremets.

Si vous voulez la ſervir au blanc en maigre, à la place d'un roux de farine, mettez-y une liaiſon de jaunes d'œufs & de crême : ſervez-la deſſous des œufs mollets.

Des cardes poirées.

Des cardes poirées.

Après les avoir épluchées & lavées, faites-les cuire dans de l'eau, & les remuez de temps en temps, pour que le deſſus ne noirciſſe pas.

Entremets.

Quand elles ſont cuites, mettez-les égoutter ; vous faites une ſauce blanche avec une pincée de farine, de l'eau & du beurre, ſel, poivre, un filet de vinaigre : faites-la lier ſur le feu, & y mettez les cardes bouillir un petit moment, à petit feu, pour qu'elles prennent du goût. Si le beurre étoit tourné en huile, ce ſeroit une marque que la ſauce ſeroit épaiſſe ; vous y mettrez une cuillerée d'eau, & les remuerez juſqu'à ce que la ſauce ſoit revenue comme auparavant.

Des cardons d'Espagne.

Des cardons d'Espagne. Entremets.

Coupez-les de la longueur de trois pouces ; ne mettez point ceux qui sont creux & verds ; faites-les cuire une demi-heure dans de l'eau, & les retirez dans de l'eau tiede pour les éplucher : vous les faites cuire avec du bouillon où vous avez délayé une cuillerée de farine : mettez-y du sel, oignons, racines, un bouquet de fines herbes, un filet de verjus, ou verjus en grain, un peu de beurre. Quand elles sont cuites, retirez-les pour les mettre dans un bon coulis, avec un peu de bouillon : faites-les bouillir une demi-heure dans cette sauce, pour qu'ils prennent goût, & les servez que la sauce ne soit ni trop claire ni trop liée, & d'un beau blond.

Si vous voulez les servir en maigre, vous les mettrez dans une sauce, comme il est dit aux cardes de poirées.

Des artichaux.

Des artichaux.

Ils sont très-utiles en cuisine ; ils servent à faire des entremets, & les culs à garnir toutes sortes de ragoûts.

Je n'entrerai point dans le détail de tous les changements que l'on en peut faire, qui deviendroit inutile, puisque je me suis proposé de ne donner que des ragoûts simples & de peu de dépense.

Les artichaux se mangent communément après avoir coupé le verd de dessus, coupé à moitié les feuilles de dessus.

Faites-les cuire dans l'eau, avec un peu de sel & un bouquet de fines herbes ; quand ils sont cuits mettez-les égoutter, & leur ôtez le foin.

Si c'est en gras, vous prendrez de bon

coulis, & y mettrez un morceau de beurre, un petit filet de vinaigre, sel, gros poivre; faites lier la sauce sur le feu, & la mettez dans les artichaux. *Des artichaux.* Entremets.

Si c'est en maigre, vous mettrez à la place une sauce blanche : ces *mêmes artichaux* étant cuits à l'eau & refroidis, se mangent à l'huile, avec sel, poivre & vinaigre.

Si vous voulez les faire frire, coupez-les par morceaux ; ôtez-en le foin : lavez-les & les égouttez ; quand vous êtes prêt à les faire frire, il faut les mariner dans une casserole avec une petite poignée de farine, deux œufs, blanc & jaune, un filet de vinaigre, sel, poivre ; faites-les frire jusqu'à ce qu'ils soient jaunes, & servez-les avec persil frit. Entremets.

Etant coupés de la même façon, faites-les cuire dans l'eau un quart-d'heure ; remettez-les à l'eau fraîche, & les accommodez après en fricassée de poulets, page 159.

Quand ils seront cuits, vous y mettrez une liaison, & les servirez pour un plat d'entremets.

Si vous voulez confire des artichaux, ou en faire sécher pour l'hiver, voici la façon :

Otez-en toutes les feuilles, & ne laissez au cul que ce qui est bon à manger ; jettez-les dans l'eau, jusqu'à ce que vous les ayez tous accommodés : faites-les ensuite cuire dans de l'eau, jusqu'à ce que vous puissiez en ôter le foin aisément : remettez-les après dans l'eau fraîche ; quand ils sont bien propres, vous les mettez égoutter.

Si c'est pour sécher, vous les mettrez sur des claies dans un four, qui ne doit pas être trop chaud ; si vous y pouvez tenir la main sans qu'il vous brûle, cela suffit.

Quand ils seront secs, vous vous en servirez pour mettre dans les ragoûts, après les avoir fait revenir dans l'eau tiede.

Des artichaux.

Si vous voulez les confire, ils en seront meilleurs; vous mettrez une saumure, comme il est expliqué aux haricots verds confits, & vous observerez la même façon : *les artichaux* violets tendres, & les petits verds, se mangent à la poivrade : on les met sur une assiette, avec un peu de glace; ils se mettent à côté de la soupe pour un petit hors-d'œuvre.

Artichaux à la barigoulie.

Entremets. Prenez trois ou quatre artichaux, suivant leur grosseur, ou la grandeur de votre plat d'entremets; coupez le verd de dessous, & la moitié des feuilles; mettez-les dans une casserole, avec du bouillon & de l'eau, deux cuillerées de bonne huile, un peu de sel & de poivre, un oignon, deux racines, un bouquet garni; faites-les cuire, & réduire entierement la sauce; quand ils sont cuits, & qu'il n'y a plus de sauce, laissez-les frire un moment dans l'huile, pour faire rissoler; mettez-les après sur une tourtiere, avec l'huile qui reste dans la casserole : vuidez-les de leur foin, & mettez dessus un couvercle de tourtiere bien chaud, du feu sur le couvercle pour faire griller les feuilles : si vous avez un four chaud ils n'en seront que plus beaux : quand ils seront grillés d'une belle couleur, servez avec une sauce à l'huile, vinaigre, sel & gros poivre.

Artichaux au verjus de grain.

Entremets. Prenez trois ou quatre artichaux; après avoir ôté le verd de dessous & coupé à moi-

tié les feuilles de dessus, faites-les cuire dans une petite braise, assaisonnez légérement; mettez-les égoutter & vuidez de leur foin, servez-les avec une sauce faite de cette façon: vous mettez dans une casserole un morceau de beurre, une pincée de farine, deux jaunes d'œufs, un filet de verjus, sel, gros poivre; faites lier la sauce sur le feu: & quand elle est liée avec du verjus en grain que vous avez fait bouillir un instant dans de l'eau, que vous mettez dans la sauce, servez les artichaux pour entremets. *Des artichaux.*

Artichaux tournés.

Prenez six artichaux de bonne grosseur & tendres, ôtez-en les plus grosses feuilles; après vous en coupez tout le verd, en le coupant doucement avec la pointe d'un couteau, & tournez à mesure le cul d'artichaux pour qu'il soit coupé également, & n'anticipez point sur le blanc; mettez-les à mesure dans l'eau fraîche, & les faites blanchir un demi-quart-d'heure à l'eau bouillante; retirez-les à l'eau fraîche pour en ôter le foin; faites-les cuire dans un blanc de farine délayée avec de l'eau, du sel, du beurre, un peu de verjus en grain, ou la moitié d'un citron coupé en tranches: quand ils sont cuits, vous les retirez pour les essuyer avec un linge: dressez-les dans le plat, & servez dessus une sauce au blanc de veau ou celle que vous voudrez. Entremets.

Des asperges.

Elles se mangent de plusieurs façons; les plus grosses sont estimées les meilleures; l'on en fait des ragoûts pour garnir des entrées de viande & de poisson, pour garnir *Des asperges.*

des potages, & servent communément pour entremets, avec une sauce.

Des asperges. Entremets.

Pour cet effet après leur avoir coupé une partie du blanc & bien lavées, vous les faites cuire avec de l'eau & du sel : un demi-quart-d'heure suffit pour être cuites comme il faut : elles doivent être un peu croquantes.

Vous les dressez après sur le plat que vous devez servir, & mettez dessus une sauce.

Si c'est en gras, vous prenez de bon coulis ; mettez-y un peu de bon beurre, sel, gros poivre ; faites lier la sauce sur le feu, & la mettez dessus les asperges.

Si c'est en maigre, mettez dessus une sauce blanche ; *ces mêmes asperges* étant cuites à l'eau & refroidies, se mangent à l'huile, vinaigre, sel, & poivre.

Si vous voulez faire un ragoût, n'en prenez que le plus tendre, que vous coupez de la longueur de deux doigts, quand elles sont cuites à l'eau, & bien égouttées ; mettez-les dans une bonne sauce, & servez avec ce que vous jugerez à propos.

Si c'est pour un potage, prenez-en des petites : n'y mettez que le verd ; faites-les bouillir un moment dans l'eau ; retirez-les à l'eau fraîche ; & les ficelez en petits paquets ; faites-les cuire dans le bouillon que vous destinez pour votre potage.

Quand elles sont cuites, garnissez-en le bord du plat.

Asperges aux petits pois.

Entremets.

Après les avoir coupées de la grosseur des petits pois & bien lavées, faites-les cuire un moment dans l'eau ; mettez-les égoutter, & les accommodez comme les

petits pois à la demi-bourgeoise ; n'en retranchez que les laitues : voyez page 280.

Des asperges.

Du potiron & citrouille.

Ils ne sont d'autre usage en cuisine que pour faire de la soupe avec du lait.

Du potiron & citronille.

Vous faites cuire le potiron & citrouille avec de l'eau : quand il est cuit, & qu'il n'y a plus guere d'eau, vous y mettez du lait, un morceau de beurre, du sel & du sucre, si vous le voulez ; faites tremper dedans le pain & ne le faites point du tout mitonner.

Si vous voulez fricasser du potiron, quand il est cuit dans l'eau vous le mettrez dans une casserole avec un morceau de beurre, persil, ciboule, sel, poivre ; quand il a bouilli un quart-d'heure & qu'il ne reste point de sauce, mettez-y une liaison de jaunes d'œufs, avec de la crême ou du lait.

Du houblon.

Du houblon
Entremets.

Il ne se mange ordinairement que dans le carême pour une salade cuite.

Vous le faites cuire dans de l'eau avec un peu de sel ; quand il est cuit & refroidi, bien égoutté, dressez-le dans le plat que vous devez servir, mettez dessus sel, poivre, huile & vinaigre.

Des concombres.

Des concombres.

Le concombre est connu de tout le monde pour une des quatre semences froides, avec le potiron, citrouille & melon.

Pour vous servir du concombre, il faut le peler, ôter le dedans, vous le coupez par morceaux.

Si c'est pour un ragoût, faites-le tremper avec une demi-cuillerée de vinaigre, un

peu de sel, pendant deux heures, en le retournant de temps en temps, par ce moyen il rendra son eau froide à l'estomac, & vous le presserez encore avant que de le mettre dans la casserole.

Des concombres.

Faites-le cuire avec un morceau de beurre & du bouillon, un bouquet garni; quand il est cuit, mettez-y un peu de coulis, dégraissez le ragoût avant que de servir.

Si c'est en maigre, après les avoir pressés comme j'ai dit, vous les mettrez dans la casserole avec du beurre; quand ils seront passés sur le feu, vous y mettrez une pincée de farine, & mouillez avec du bouillon; étant cuits & sans sauce, vous y mettrez une liaison de jaunes d'œufs & du lait.

Servez pour entremets ou pour hors-d'œuvre, avec des œufs mollets dessus, ou sans œufs.

Si vous voulez faire un potage: vous les ferez cuire un moment avec de l'eau, & les mettrez après achever de cuire avec du bouillon, & un peu de jus, pour leur donner de la couleur.

Quand ils sont cuits, garnissez-en le bord du plat à soupe, & vous servez de ce bouillon pour mettre dans votre potage.

Ceux qui voudront faire confire des concombres doivent les choisir petits & pas trop mûrs: rangez-les dans les pots, & mettez dessus une saumure comme celle des haricots verds.

Quand vous voudrez vous en servir, vous les pelerez & leur ferez les mêmes aprêts qu'aux autres.

Des salsifis & scorsoneres.

Les salsifis & les scorsoneres s'accom-

modent de la même façon ; vous les ratissez & les lavez : faites-les cuire comme les choux-fleurs, & les servez avec une sauce blanche. *Des salsifis & scorsonéres.*

Des épinards. Entremets.

Après les avoir épluchés & lavés, faites-les cuire dans de l'eau ; vous les retirerez après dans de l'eau fraîche pour les bien presser. *Des épinards.*

Mettez-les après dans une casserole avec un morceau de bon beurre, & les faites bouillir à petit feu, sur un fourneau pendant un quart-d'heure, & y mettez après un peu de sel, une pincée de farine, & les mouillez avec du lait ou de la crême. Entremets.

En gras, à la place de crême, vous y mettrez un bon coulis & jus de veau ; quand ils sont accommodés de cette façon, vous les pouvez servir avec de la viande cuite à la broche.

Des melons.

Ils se servent pour hors-d'œuvre au commencement d'un repas ; pour les choisir bons, quand vous les portez à votre nez, ils doivent sentir comme un goût de goudron : la queue courte & grosse ; en le pressant sous la main qu'il soit ferme & non mollasse, qu'il ne soit ni trop verd ni trop mûr. *Des melons.*

Des topinambours.

Ils sont fort peu estimés ; ceux qui en veulent manger doivent les faire cuire dans de l'eau, après les peler & les mettre dans une sauce blanche avec de la moutarde. *Des topinambours.*

Des betteraves.

Des betteraves.

Elles se font cuire dans de l'eau ou au four : elles se mangent en salade & en fricassée.

Pour les fricasser, mettez-les dans une casserole avec du beurre, persil, ciboule hachés, un peu d'ail, une pincée de farine, du vinaigre suffisamment, sel, poivre ; faites-les bouillir un quart-d'heure.

Des cornichons.

Des cornichons.

Les cornichons de Hollande sont estimés les meilleurs, la couleur en est plus verte ; ils servent à garnir des salades cuites ; l'on en fait aussi des ragoûts : vous les faites bouillir un instant dans de l'eau pour leur ôter la force du vinaigre ; mettez-les après dans une bonne sauce ou ragoût ; ne les faites plus bouillir, & servez avec ce que vous jugerez à propos.

Cornichons de bled de Turquie.

Vous prenez du bled de Turquie qui soit encore en moëlle & tout verd ; faites-le cuire à moitié dans l'eau : retirez-le à l'eau fraîche ; ensuite vous le mettrez confire ; vous faites bouillir de l'eau avec un tiers de vinaigre, quelques clous de girofle & du sel ; mettez la saumure toute bouillante sur le bled de Turquie ; mettez-le sur la cendre chaude, le lendemain vous faites encore la même saumure & la remettez sur le bled de Turquie ; vous continuerez de cette façon jusqu'à ce qu'il soit bien verd ; après vous couvrirez vos pots & les serrerez pour vous en servir de la même façon que les cornichons. Si vous voulez confire des cornichons, vous observerez la même chose.

Des champignons, morilles & mouſſerons.

Des champignons, morilles, & mouſſerons.

Les champignons les meilleurs ſont ceux qui viennent ſur couche ; l'on peut en avoir de frais toute l'année.

Il n'en eſt pas de même des morilles & mouſſerons qui naiſſent dans les bois, & ſe trouvent aux pieds des arbres aux mois de Mars & d'Avril. Entremets.

Pour en avoir toute l'année, il faut les faire ſécher ; après avoir ôté le bout de la queue & lavé, faites-les bouillir un inſtant dans l'eau ; quand ils ſont égouttez, mettez-les ſécher dans le four, que la chaleur en ſoit très-douce ; étant ſecs, mettez-les dans un endroit qui ne ſoit point humide.

Pour les employer, faites-les tremper dans l'eau tiede.

Les champignons ſe font ſécher de la même façon ; *les morilles, mouſſerons & champignons* ſe ſervent de la même façon, & entrent dans une infinité de ſauces & ragoûts.

Si vous voulez vous en ſervir pour entremets à la créme, vous les mettez dans une caſſerole, avec un morceau de beurre, un bouquet de perſil & ciboule ; quand ils ſont paſſés ſur le feu, mettez-y une pincée de farine, & mouillez avec de l'eau chaude, un peu de ſel & un peu de ſucre.

Quand ils ſont cuits, & qu'il n'y a plus de ſauce ; mettez-y une liaiſon de jaunes d'œufs & de la crême.

Faites frire une croûte de pain dans du beurre ; mettez-la dans le fond du plat que vous devez ſervir, & votre ragoût par-deſſus.

Si vous voulez faire de la poudre de cham-

pignons, morilles & mouſſerons, quand ils ſont bien ſecs, comme il eſt dit ci-deſſus, il faut les piler bien fin, & vous pourrez vous en ſervir dans tous les ragoûts où il entre perſil & ciboule hachés.

Des champignons, morilles, & mouſſerons.

Des capres groſſes & fines.

Les fines ſervent à garnir des ſalades cuites, & à mettre entieres dans les ſauces; les groſſes ſervent pour les ſauces où il faut des capres hachées.

Des capres.

Des capucines & la chia.

Les capucines ſont des fleurs rouges qui ſe mangent en ſalade, & en font l'ornement.

La chia confite dans du vinaigre, comme les cornichons, ſe mange de la même façon.

Des capucines & la chia.

Des truffes.

Les groſſes ſont les plus eſtimées; celles qui viennent du Périgord ſont les meilleures.

Des truffes.

Entremets.

Elles ſe mangent ordinairement cuites avec du vin & du bouillon, aſſaiſonnées de ſel, poivre, un bouquet de fines herbes, racines & oignons.

Vous ne les mettez cuire dans ce court-bouillon, qu'après les avoir fait tremper dans l'eau tiede, & bien frottées avec une broſſe, qu'il ne reſte point de terre autour.

Quand elles ſont cuites, vous les ſervez, pour entremets dans une ſerviette.

La truffe eſt excellente dans toutes ſortes de ragoûts, ſoit hachée ou coupée en tranches, après l'avoir pelée, c'eſt un des meilleurs aſſaiſonnements que vous pouvez ſervir en cuiſine.

L'on ſe ſert auſſi de truffes ſeches, mais leur bonté eſt de beaucoup diminuée, &

l'on n'eſt plus guere dans cet uſage préſentement.

Des truffes.

Truffes à la Maréchale.

Entremets. Prenez de belles truffes bien lavées & frottées avec une broſſe, mettez chaque truffe aſſaiſonnée de ſel, gros poivre, enveloppée de pluſieurs morceaux de papier, dans une petite marmite, ſans aucun mouillement, cuire dans la cendre chaude pendant une bonne heure, & les ſervirez chaudes dans leur naturel.

Des chervis.

Des chervis. Il y en a qui les ratiſſent, cela les diminue de beaucoup, mais ils en ſont plus délicats; d'autres ſe contentent de les laver & de rompre le dur.

Entremets. Faites-les cuire avec de l'eau & du ſel (il ne faut qu'un quart-heure pour leur cuiſſon) mettez-les après égoutter, & les trempez dans une pâte faite avec de la farine, du vin blanc, une cuillerée d'huile & du ſel, qu'elle ne ſoit pas trop claire : en tenant votre cuiller en l'air, qu'elle tombe en filant.

Vous faites frire les chervis après les avoir trempés dans cette pâte, & les ſervez pour entremets.

Du thym, laurier, baſilic, ſarriette, & fenouil.

Du thym, laurier, baſilic, ſarriette & fenouil. Le thym, laurier, baſilic ſervent à mettre dans tous les bouquets, où il eſt dit de mettre des fines herbes; la ſarriette ne ſert pas beaucoup que pour les feves de marais; le fenouil ſert pour les ragoûts; au fenouil, vous le faites cuire un moment dans de l'eau.

Du thym, laurier, &c.

Quand il eſt égoutté, vous le mettez ſimplement ſur la viande qui lui eſt deſtinée ſans qu'il trempe dans la ſauſſe, il y a peu de monde qui aime ces ragoûts.

De la patience, bugloſe & bourache.

De la patience, &c.

Elles ne ſont en uſage en cuiſine que pour faire des bouillons rafraîchiſſants, avec un petit morceau de veau & point de ſel.

Du creſſon à la noix, creſſon de fontaine, eſtragon, baume, corne de cerf, & pimprenelle.

Du creſſon à la noix, creſſon de fontaine, eſtragon, baume, corne de cerf & pimprenelle.

Le creſſon de fontaine ſe ſert autour d'une poularde & chapon cuits à la broche : vous l'aſſaiſſonnez de ſel, & peu de vinaigre.

Le creſſon à la noix, cerfeuil, l'eſtragon, le baume, la corne de cerf & la pimprenelle ſervent pour les garnitures de ſalade; *l'on fait auſſi* avec, de petites ſauces vertes.

Vous mettez de tout ſuivant ſa force, peu de beaume & d'eſtragon; ces herbes ſont très-fortes ; vous faites cuire le tout un moment dans de l'eau; retirez-les à l'eau fraîche pour les bien preſſer : hachez-les très-fines ; & les mettez dans un bon coulis, pour vous en ſervir à ce que vous jugerez à propos.

De l'ail, rocambole & échalote.

De l'ail, rocambole & échalote.

Vous vous en ſervez pour les ragoûts & ſauces qui ont beſoin d'être relevées, ainſi qu'il eſt marqué dans ce Livre, à moins que vous n'en vouliez faire quelque ſauce particuliere.

CHAPITRE XII.

Des œufs.

APrès la viande, rien ne fournit une plus grande diverſité en cuiſine que les œufs; c'eſt un aliment excellent & nourriſſant que le ſain & le malade, le pauvre & le riche, partagent enſemble.

Les œufs frais adouciſſent les âcretés de la poitrine : les vieux ſont ſujets à incommoder ceux qui ſont d'un tempéramment chaud & bilieux.

Pour connoître ſi les œufs ſont frais, préſentez-les à la lumiere ; s'ils ſont clairs & tranſparents, c'eſt une bonne marque.

Quand ils ſont piqués, mettez-les au rang des vieux ; s'ils ont une tache tenant à la coquille, c'eſt une preuve qu'ils ne valent rien.

Je dirai ici quelque choſe de leur propriété avant que d'en venir aux différentes façons de les accommoder.

Le jaune d'œuf frais, délayé dans de l'eau chaude, avec un peu de ſucre, le boire en ſe couchant, eſt bon pour les perſonnes enrhumées ; c'eſt ce qu'on appelle lait de poule.

Le blanc battu avec de l'eau de plantin eſt bon pour l'inflammation des yeux.

La peau de l'œuf tenant à la coquille, faites-la ſécher, & écraſée & mêlée avec le blanc, eſt bonne pour la geruſure des levres.

La coque d'œuf brûlée & pilée, eſt bonne pour blanchir les dents ; elle eſt encore bonne, étant brûlée & réduite en cendres &

bue avec du vin, pour arrêter le crachement de sang : *l'on fait aussi un mastic* fort bon pour coller les porcelaines cassées, avec de la chaux vive, du ciment fin, de la coque brûlée & réduite en cendres, du bitume, le tout mêlé avec du blanc d'œuf.

Des œufs.

Comme la provision des œufs dans une maison est d'une grande ressource, & que l'hiver ils sont chers, les personnes ménageres qui ont des poules, doivent en amasser l'été pour l'hiver entre les deux Notre-Dame.

Pour cet effet, mettez-les dans un endroit qui ne soit ni trop chaud ni trop froid ; la cave leur est bonne, quand elle n'est point humide, mettez-les dans une fûtaille, dans l'été, avec de la paille ; en hiver, changez-les pour les mettre avec du foin : il y en a qui se servent de sciure de bois, de chaume, & d'autres de cendres.

Il est temps de venir présentement aux différentes façons qu'ils peuvent s'accommoder dans le goût bourgeois.

Des œufs mollets de toutes façons.

Comme les œufs pochés à l'eau (c'est-à-dire cassés dans l'eau bouillante) ne sont pas bien bons quand ils ne sont pas frais, & que le Bourgeois aime mieux les manger à la coque, que de les sacrifier de cette façon : voici qui suppléera au défaut.

Hors-d'œuvre.

Mettez de l'eau dans un poëlon : faites-la bouillir, & mettez dedans la quantité d'œufs que vous jugez à propos ; faites-les bouillir cinq minutes bien juste, & les retirez promptement dans l'eau fraîche ; il faut les peler tout doucement, pour ne les pas rompre ; par ce moyen le blanc sera cuit, & le jaune

jaune tout mollet ; vous sentirez sous les doigts qu'ils seront flexibles : *vous les servirez entieres.* *Des œufs*

Ces sortes d'œufs se servent de toutes façons avec une sauce blanche, sauce verte, sauce au coulis, sauce aux capres & anchois, sauce au verjus de grain, sauce robert, sauce ravigote ; avec ragoût de champignons, ragoût de truffes, ragoût de ris de veau, ragoût d'asperges, ragoût de cardes-poirées, ragoût de céleri, ragoût de laitues, ragoût de chicorée, en gras & en maigre, de telle façon que vous jugerez à propos.

Œufs de toutes les façons Bourgeoises.

Tout le monde fait faire cuire des œufs à la coque, & plusieurs les font cuire trop ou pas assez. Hors-d'œuvre.

Pour ne les point manquer, quand l'eau bout, mettez-les bouillir deux minutes : retirez-les, & les couvrez une minute pour leur laisser faire leur lait, & les servez dans une serviette ; de cette façon ils sont immanquables.

Des œufs brouillés de plusieurs façons.

Si vous voulez les faire au naturel, mettez simplement les œufs dans une casserole, avec un peu de beurre, deux cuillerées à ragoût de coulis, & les assaisonnez : faites-les cuire sur un fourneau, en les remuant toujours avec un petit bâton à deux ou trois branches. Entremets.

Quand ils sont cuits, servez-les promptement.

En maigre, à la place de coulis, mettez-y une cuillerée de créme, & les faites de la même façon.

Des œufs.

Si vous voulez les faire avec quelques ragoûts de légumes.

Soit céleri, laitue, chicorée, il faut que votre ragoût soit fini, comme si vous étiez prêt à le servir; hachez-les fort menu, & en mettez deux cuillerées à ragoût dans vos œufs, & les brouillez tout comme les autres.

Si c'est au verjus, après l'avoir fait cuire dans l'eau un moment, vous le garderez pour en faire un cordon autour des œufs, quand ils seront dressés dans le plat que vous devez servir.

Des œufs frits de toutes façons.

Entremets. En gras vous les faites frire avec du sain-doux, *& en maigre*, vous prenez du beurre fondu: mettez-les dans une poële; quand votre friture est bien chaude, mettez les œufs un à un pour les frire: faites ensorte qu'ils soient bien ronds en les retournant dans la poële, & ne laissez point durcir le jaune.

Vous servirez ces œufs de la même façon qu'il est dit pour les œufs mollets, même sauce & même ragoût, page 312.

Hors-d'œuvre. *Les œufs au beurre noir* se font en mettant dans une poële un morceau de beurre, que vous faites fondre sur le feu; quand il ne crie plus, vous avez les œufs cassés dans le plat, & assaisonnés de sel & poivre; mettez-les dans la poële, & les faites cuire; passez une pêle rouge par-dessus, pour faire cuire le jaune, & servez avec filet de vinaigre dessus.

Œufs à la bagnolet.

Pochez huit œufs frais, mettez dans une

casserole du jambon cuit haché, avec un peu de coulis, & du bouillon, un filet de vinaigre, du gros poivre, peu de sel : faites chauffer la sauce, & la servez sur les œufs. *Des œufs.* Entremets.

Les œufs au plat, autrement dit au miroir.

Prenez un plat qui aille au feu : vous mettez dans le fond un peu de beurre étendu partout, mettez des œufs dessus, assaisonnez de sel, poivre, & deux ou trois cuillerées de lait : faites-les cuire à petit feu sur un fourneau ; passez-la pêle rouge, & servez. Hors d'œuvre.

Les œufs au lait se servent pour pour entremets.

Pour les faire, vous prenez trois œufs, que vous délayez avec une demi-cuillerée de farine, gros comme une noix de sucre, un peu de sel, & trois poissons de lait, mettez le tout dans le plat que devez servir ; faites-les cuire sur un fourneau, un quart-d'heure suffit; passez la pêle rouge, & servez d'abord qu'ils sont cuits. Entremets.

Œufs à la Duchesse.

Faites bouillir trois demi-septiers de crême, avec du sucre, fleurs d'orange, pralines, citron confit, massepain, le tout haché très-fin : ayez huit œufs; fouettez-en les blancs, & mettez-les jaunes à part : prenez-les blancs, fouettez avec une cuiller, & en pochez deux ou trois cuillerées à la fois dans la crême, ce qui vous formera des œufs pochés sans jaunes : mettez-les égoutter, & les dressez les uns sur les autres, jusqu'à ce que cela vous forme huit œufs po- Entremets.

chés, que vous dreſſez ſur le plat que vous devez ſervir ; mettez la crême ſur le feu pour la faire réduire au point d'une ſauce ; quand vous êtes prêts à ſervir, mettez-y les huit jaunes : faites lier ſur le feu ſans bouillir, craint qu'ils ne tournent : dreſſez la ſauce ſur les blancs d'œufs.

Des œufs.

Les œufs à la farce ne ſont autre choſe que de mettre des œufs durs ſur un ragoût de farce, comme il eſt dit pour la farce, page 292.

Des omelettes de toutes façons.

Entremets. Prenez des œufs, la quantité que vous voulez mettre ; mettez-les dans une caſſerole, avec du ſel fin ; battez bien les œufs : vous faites fondre du beurre dans une poële, & mettez dedans les œufs : faites cuire l'omelette, qu'elle ſoit d'une belle couleur en deſſous, & la renverſez dans le plat que vous devez ſervir. Ceux qui aiment le perſil & ciboule en mettent dedans, quand il eſt haché très-fin.

Si vous voulez faire de omelettes plus diſtinguées, comme omelette au lard, omelette aux rognons de veau, aux pointes d'aſperges, aux truffes, aux champignons, morilles & mouſſerons, de telle eſpece que vous voulez la faire.

Il faut toujours que votre ragoût ſoit cuit & aſſaiſonné, comme ſi vous vouliez le ſervir.

Entremets. Quand il eſt froid, vous le hachez pour qu'il ſe mêle bien dans les œufs : vous battez tout enſemble, & ferez cette omelette dans un poële, comme les autres ; vous vous réglerez ſur l'aſſaiſonnement qu'il y a dans le ragoût, pour ſaler l'omelette, pour ne la point faire de trop haut goût.

Celles que l'on fait pour la farce, laitue & chicorée, se font différemment.

Des œufs. Hors-d'œuvre.

Vous ferez ces ragoûts en maigre, comme il est dit à chaque article de ces herbes : vous les dresserez dans le plat que vous devez servir, & mettez dessus une omelette où il n'y aura que des œufs & du sel, & les servirez pour hors-d'œuvre, & les précédentes pour entremets.

Omelettes d'harengs forés ; ouvrez-les par le dos, & faites-les griller : vous les hachez & les mettez dans l'omelette, comme si vous mettiez du jambon ; il ne faut point de sel dans les œufs, & finissez cette omelette comme les autres ; celle au jambon se fait de la même façon. Entremets.

Des œufs à la tripe, aux concombres.

Prenez des concombres, que vous coupez par petits morceaux, de la grosseur du doigt : passez-les sur le feu, avec du beurre, persil, ciboule hachés, mettez-y après une pincée de farine, & les mouillez avec un peu d'eau assaisonnée de sel & de poivre. Hors-d'œuvre.

Quand elles sont cuites, & qu'il n'y a plus de sauce, mettez-y des œufs durs coupés par tranches en quatre, & y mettez du lait ; faites-leur faire un bouillon ; goûtez s'il sont de bon goût, & servez : les autres se font en retranchant les concombres.

Si vous voulez faire des œufs à la tripe au roux, vous prenez un peu de beurre, une cuillerée de farine, que vous faites roussir sur le feu, & mettez après une poignée d'oignons coupés en petits carrés : faites-les cuire dans ce roux, en y mettant encore un peu de beurre, & les mouillez avec du bouillon.

Quand l'oignon eſt cuit, vous y mettez des œufs durs coupés en tranches : faites-leur faire un bouillon, & y mettez un filet de vinaigre, ſel & poivre. Servez à courte ſauce.

Des œufs.

Mettez dans une caſſerole de l'oignon coupé en filet, que vous faites cuire à petit feu avec du beurre ; quand ils ſont cuits, mettez un peu de coulis maigre, ſi vous en avez, ſinon vous ferez un petit roux, avec du beurre & de la farine, & mettez enſuite votre oignon, & le mouillez avec un verre de vin blanc & un peu d'eau, aſſaiſonné avec du ſel, & du gros poivre ; quand votre oignon eſt cuit, & la ſauce réduite, vous avez une omelette bien ſeche, que vous coupez en filets ; mettez-la dans le ragoût d'oignons : faites chauffer ſans bouillir ; mettez-y de la moutarde quand vous êtes prêt à ſervir.

Œufs au gratin.

Entremets. Prenez un plat qui ſouffre le feu : mettez deſſus un petit gratin, que vous faites avec de la mie de pain, un bon morceau de beurre, un anchois haché, perſil, ciboules, une échalote, le tout haché, trois jaunes d'œufs : mêlez le tout enſemble pour le mettre dans le fond du plat, de l'épaiſſeur d'un écu : faites-les attacher ſur un petit feu, enſuite vous caſſerez deſſus ſept ou huit œufs, que vous aſſaiſonnez de ſel, gros poivre ; faites cuire doucement : paſſez la pêle rouge deſſus ; quand ils ſeront cuits, le jaune mollet, ſervez.

Œufs brouillés à la coque.

Des œufs.

Hors-d'œuvre, ou Entremets.

Coupez autant de mie de pain en rond, de la forme d'une petite tabatiere, que vous voulez enservir d'œufs : faites un petit trou dans le milieu, pour y faire tenir un œuf dans sa longueur; ensuite vous prenez les œufs que vous voulez brouiller ; cassez-les proprement par un bout pour les vuider ; brouillez-les en les mettant dans une casserole, avec un petit morceau de beurre, un peu de persil, ciboule hachée, sel, gros poivre, deux cuillerées de crême : faites-les cuire sur le feu, en les remuant toujours jusqu'à ce qu'ils soient cuits, & vous les remettrez dans leurs coquilles, que vous aurez lavées & égouttées : dressez-les sur les mies de pain.

Œufs à la Huguenote.

Entremets.

Prenez le plat que vous devez servir, & le mettez sur un moyen feu, avec un peu de jus : cassez doucement des œufs, pour que les jaunes restent entiers ; assaisonnez de sel, gros poivre : faites cuire le dessus avec une pêle rouge, & les servez à demi-mollets.

Œufs en timbales.

Entremets.

Faites fondre un peu de beurre; pour beurrer en dedans six goblets, ou de petites timbales de cuivre : vous prenez six œufs blancs & jaunes que vous délayez avec trois ou quatre cuillerées de coulis ; assaisonnez de sel, poivre : passez-les dans un tamis, pour les mettre dans un goblet : (il ne faut pas les emplir ;) mettez-les cuire au bain-marie, que l'eau bouille doucement; quand ils sont fermes, il faut passer doucement

autour un couteau, pour les détacher du gobelet, & les renverser dans le plat. Servez avec un jus clair.

Des œufs.

Œufs en salade.

Entremets. Hachez un peu de laitue que vous mettez dans le fond d'un plat; arrangez dessus, en symmétrie, des œufs durs coupés en deux, & autour de la fourniture de salade: assaisonnez d'huile, vinaigre, sel, gros poivre.

Œufs au petit lard.

Entremets. Prenez un bon quarteron de petit lard bien entrelardé; coupez-le en petites tranches minces; mettez-le dans une casserole, sur un petit feu, jusqu'à ce qu'il soit cuit; ayez soin de la retourner; ensuite vous versez le lard fondu dans le plat que vous devez servir, avec deux cuillerées de jus: cassez dessus sept ou huit œufs; mettez-y aussi les tranches de petit lard, du gros poivre, peu de sel; faites cuire sur un petit feu; passez la pêle rouge dessus. Servez à demi-mollet.

Œufs en peau d'Espagne.

Entremets. Délayez trois cuillerées de coulis, autant de jus, avec six œufs, blancs & jaunes, sel, gros poivre; passez-les au tamis, & les mettez sur le plat que vous devez servir: faites-les cuire au bain-marie; quand ils seront pris, en servant coupez-les avec quelques coups de couteau, & mettez dessus un jus clair.

Œufs en filets.

Hors-d'œuvre. Passez sur le feu, avec un morceau de beurre, de l'oignon, des champignons coupés en filets, avec un petite pointe d'ail;

quand l'oignon commence à colorer, mettez-y une bonne pincée de farine : mouillez avec du bouillon, & un verre de vin blanc, sel, gros poivre ; faites bouillir une demi-heure & réduire au point d'une sauce ; ensuite vous y mettrez des œufs durs, les blancs coupés en filets, & les jaunes entiers ; faites bouillir un moment & servez. *Des œufs.*

Œufs à la crême.

Mettez dans le plat que vous devez servir un demi-septier de crême : faites-bouillir & réduire à moitié ; mettez-y huit œufs, sel, gros poivre ; faites-les cuire : passez la pêle rouge par dessus. Servez à demi-mollet. Hors-d'œuvre ou Entremets.

Œufs au fromage.

Mettez dans une casserole un quarteron de fromage de gruyere rapé ; gros comme la moitié d'un œuf de beurre, persil, ciboule hachés, un peu de muscade, un demi-verre de vin blanc ; faites bouillir à petit feu, en le remuant jusqu'à ce que le fromage soit fondu ; ensuite vous y mettrez six œufs pour les brouiller & cuire à petit feu. Servez garni de mie de pain sur les bords du plat. Entremets.

Œufs frits.

Faites trois omelettes fort minces, de trois œufs chacune : assaisonnez de persil, ciboule, sel, gros poivre ; à mesure que vous les faites vous les étendez sur un couvercle de casserole & les roulez bien serrées ; coupez chaque omelette en deux, pour en faire six morceaux des trois : ensuite vous les trempez dans un œuf battu, & les panez de mie de pain ; faites-les frire de belle couleur. Servez garni de persil frit. Hors-d'œuvre ou Entremets.

Des œufs.

Œufs au pain.

Hors-d'œuvre, ou Entremets. Mettez dans une caſſerole une demi-poignée de mie de pain, avec un poiſſon de crême, ſel, poivre, un peu de muſcade; quand le pain a bu toute la crême, caſſez-y dix œufs, & les battez enſemble pour en faire une omelette.

Œufs au gratin au Parmeſan.

Hors-d'œuvre, ou Entremets. Mettez dans le fond du plat que vous devez ſervir, gros comme la moitié d'un œuf de mie de pain, avec un peu de fromage de parmeſan rapé, un morceau de beurre, deux jaunes d'œufs cruds, un peu de muſcade & du gros poivre: mêlez le tout enſemble, & l'étendez dans le fond du plat; faites-les attacher ſur un petit feu, & enſuite vous y caſſerez dix œufs; poudrez le deſſus des œufs avec du parmeſan rapé; faites cuire & paſſer la pêle rouge deſſus. Servez que les jaunes ſoient à demi mollets.

Œufs à la Bourgeoiſe.

Hors-d'œuvre, ou Entremets. Etendez du beurre de l'épaiſſeur d'une lame de couteau dans le fond du plat que vous devez ſervir, mettez-y par-tout des tranches de mie de pain coupées très-minces & auſſi de petites tranches de fromage de gruyere, enſuite huit ou dix œufs; aſſaiſonnez de peu de ſel, muſcade, gros poivre; faites cuire à petit feu ſur un fourneau.

Œufs grillés.

Hors d'œuvre, ou Entremets. Prenez une grande feuille de papier blanc que vous coupez en huit petits carrés égaux;

mettez chaque petit carré en double pour le plier en petites caisses : beurrez-les en dedans & en dehors, prenez un bon morceau de beurre que vous mêlez avec une demi-poignée de mie de pain, persil, ciboule, une pointe d'ail, sel, gros poivre, & le mettez ensuite dans le fond de vos caisses ; cassez un œuf dans chaque caisse, assaisonnez le dessus avec un peu de sel fin & du gros poivre ; faites-les cuire à petit feu sur le gril : passez la pêle rouge par-dessus. Servez-les que les jaunes soient à demi mollets avec les caisses. *Des œufs.*

Œufs à l'ail.

Ayez dix gousses d'ail, cuites un demi-quart-d'heure dans de l'eau ; pilez-les avec deux anchois, une bonne pincée de capres : ensuite vous les délaierez avec de l'huile, un filet de vinaigre, un peu de sel, gros poivre : mettez cette sauce dans le fond du plat, que vous devez servir ; & des œufs durs dessus arrangés proprement. *Hors-d'œuvre.*

Œufs à la jardiniere.

Mettez dans une casserole quatre ou cinq gros oignons coupés en filets avec un morceau de beurre : passez-les sur le feu jusqu'à ce qu'ils soient presque cuits ; ensuite vous y mettrez une bonne pincée de farine ; mouillez avec une chopine de lait, assaisonnez de sel, gros poivre ; faites bouillir jusqu'à ce que la sauce soit épaisse, ôtez-les du feu pour y mettre dix œufs, que vous battez ensemble, mettez le tout dans le plat que vous devez servir, pour le mettre cuire sur un petit feu couvert d'un couvercle de tourtiere. *Hors-d'œuvre.*

Des œufs.

Œufs en sur-tout.

Hors-d'œuvre. Mettez dans une casserole un morceau de beurre avec persil, ciboule, champignons, échalotes, le tout haché, passez-les sur le feu & y mettez une pincée de farine, mouillez avec un demi-septier de lait, sel, gros poivre; faites bouillir jusqu'à ce que la sauce soit liée; & vous y mettez sept œufs durs coupés en quatre: faites-leur faire un bouillon & les dressez sur le plat que vous devez servir; faites une omelette de six œufs que vous mettrez dessus pour que l'on ne voie point le ragoût d'œufs qui est en dessous: frottez le dessus de l'omelette avec du beurre chaud: panez-la de mie de pain, & l'arrosez encore de beurre: faites prendre couleur dessous un couvercle de tourtiere.

Œufs à l'eau.

Entremets. Prenez une casserole, mettez dedans une chopine d'eau, un peu de sucre, de l'eau de fleur d'orange, de l'écorce de citron verd; faites bouillir à petit feu pendant un quart-d'heure; mettez-la ensuite refroidir & cassez dans une autre casserole sept jaunes d'œufs, ils sont suffisans si votre plat d'entremets est petit; s'il est grand, vous en mettrez davantage; vous délaierez les jaunes d'œufs avec ce que vous avez mis refroidir: passez ensuite au tamis, & faites cuire au bain-marie dans le plat que vous devez servir; pour être bien faits, ils doivent être un peu tremblants, sans avoir de l'eau dans le fond: cela dépend du plus ou du moins que vous mettrez de jaunes d'œufs.

En maigre toutes sortes d'œufs, dans le

besoin, se peuvent servir indifféremment pour hors-d'œuvres ou entremets.

Des œufs.

CHAPITRE XIII.

Du beurre, fromage, laitage & épiceries.

VEnons présentement au beurre, fromage, laitage & épiceries, leur utilité & qualité.

Les épiceries nécessaires à la cuisine & celles dont on fait usage, sont :

Le Sel & Salpêtre.
La Muscade.
Le Clou de Girofle.
Le Poivre fin & Poivre concassé.
La Fleur de Muscade.
Massis.
Le Citron.
Gingembre.
Cannelle.
Coriandre.
Le Genievre.
Le Safran.
Les Pistaches.
La Moutarde.
Les Amandes douces & ameres.
Le Raisin de Corinthe.
Le Verjus.
Le Vinaigre rouge & blanc.
L'huile fine & commune.
L'Orange aigre.

Du beurre.

Du beurre.

Comme la bonne qualité du beurre est très-essentielle pour tout ce que l'on accommode en cuisine, & que les meilleurs mets ne valent rien, quand le beurre se fait sentir, il est nécessaire qu'une Cuisiniere s'attache à le bien connoître, & mette le prix qu'il faut pour l'avoir bon.

Le meilleur est celui qui est jaune natu-

rellement, le blanc n'eſt pas, à beaucoup près, d'un goût ſi agréable : il y a des beurres d'un jaunes falſifié qui ſe fait avec le ſuc d'une plante appellée barbotte, ce jaune eſt plus foncé que celui qui eſt naturel au beurre, & ſe diſtingue aiſément, quand on veut s'y appliquer.

Du beurre.

Pour cet effet il faut le porter au nez, & ſentir s'il n'a point un goût de rance ; *les beurres de Mai & de Septembre* ſont les plus eſtimés par la bonté des herbes que les vaches broutent dans ces temps-là, & qui donnent à leur lait un très-bon goût.

C'eſt dans ces deux ſaiſons que les perſonnes prévoyantes & ménageres doivent faire leurs proviſions, ſoit pour en fondre, ou pour le ſaler.

Voici la façon de le faire fondre ; ſur trente livres de beurre que vous mettez dans un chaudron bien propre, mettez-y quatre clous de girofle, deux feuilles de laurier, deux oignons ; faites cuire ce beurre à petit feu pendant trois heures ſans l'écumer, juſqu'à ce qu'il ſoit clair fin ; vous le retirez après du feu, pour le laiſſer repoſer une heure, vous l'écumez enſuite & le verſez doucement dans des pots de grais.

Paſſez le fond du beurre au travers d'un tamis.

Quand vos pots ſont pleins, portez-les à la cave, étant froids : couvrez-les de papier & d'une ardoiſe.

Ce beurre ſe garde long-tems ſans ſe gâter.

La façon du beurre ſalé eſt auſſi bonne quand il eſt bien façonné : après l'avoir lavé pluſieurs fois pour lui faire ſortir ſon lait, prenez-en deux livres à la fois que vous met-

tez sur une table bien nette ; étendez-le avec un rouleau comme un morceau de pâte de l'épaisseur d'un doigt ; répandez du sel dessus en raisonnable quantité, pliez le beurre en trois ou quatre ; & le repétrissez de cette façon jusqu'à ce que le beurre soit bien mêlé avec le sel. *Du beurre.*

Vous continuerez de cette façon deux livres par deux livres, jusqu'à définition. Vous le mettrez à mesure dans des pots de grais bien propres, & le presserez bien avec la main pour qu'il ne reste point de vuide.

Quand les pots seront pleins, vous prendrez du sel que vous ferez fondre avec un peu d'eau, que vous mettrez sur la superficie des pots ; portez-les à la cave pour le conserver, & les couvrez de la même façon que ceux de beurre fondu.

Du Fromage.

Je n'entrerai point ici dans le détail de faire les fromages ; cela regarde la Fermiere : je m'expliquerai seulement sur les différentes façons qu'on peut les servir sur les tables, & l'usage que l'on en peut faire en cuisine. *Du fromage.*

Nous avons les fromages de chevrettes qui sont faits avec lait de chevre, mêlé d'un tiers de lait de vache ; quand ils sont affinés, ils sont très bons.

Celui qui donne à Paris, avec plus d'abondance est celui de Brie ; il y en a d'excellents.

Nous avons ceux de Bretagne & de Languedoc, *le fromage de Hollande* (celui qui est persillé est le meilleur ;) *le fromage de Gruyere* doit être choisi avec de grands yeux & bien gras, *le fromage de Parmesan* ; *le*

fromage de Roquefort le plus estimé de tous, & par conséquent le plus cher.

Du fromage. Nous avons aussi les fromages mous nouvellement faits, ils se servent au gros sel.

Les petits fromages à la crême qui se mangent avec de la crême & du sucre, toutes ces sortes de fromage se servent sur la table au dessert; il n'y a que le *Parmesan & le Brie* dont on se serve en cuisine.

Le fromage de Brie étant bien affiné, vous vous en servez pour faire des ramequins.

Pour cet effet vous en mettez un bon morceau, que vous écrasez dans une casserole avec un morceau de beurre d'environ un quarteron; un demi-septier d'eau froide ou chaude, très-peu de sel, un anchois; faites-bouillir le tout ensemble, & mettez autant de farine que la sauce en peut boire; faites-la dessécher sur le feu, jusqu'à ce que la pâte soit bien épaisse; mettez-la ensuite dans une autre casserole pour y délayer autant d'œufs que la pâte en peut boire sans être liquide: il faut que cette pâte se soutienne sans couler.

Vous dressez cette pâte en petits morceaux de la grosseur d'un œuf de pigeon sur un plat fond, & les faites cuire au four.

Pour être bien faits, il faut que vos ramequins soient légers & d'une belle couleur.

Le Parmesan sert à faire des entrees en gras & en maigre.

Pour vous en servir vous le rapez; *la viande* ou *poisson* que vous destinez pour servir avec, doit être cuite à la braise ou en ragoût; la sauce & la viande doivent avoir moins de sel qu'à l'ordinaire, parce que le Parmesan les salera encore.

Entrée. Vous prenez le plat que vous devez ser-

vir; mettez dans le fond du plat un peu de la sauce destinée à la viande, du parmesan dessus : vous dressez ensuite la viande dessus : & mettez par-dessus la viande le restant de la sauce, que vous couvrez par-tout de parmesan, & mettez ensuite le tout dans le four, ou sous un couvercle de tourtiere, pour lui faire prendre couleur, & la servez à courte sauce, les bords du plat bien essuyés. *Du fromage.*

Vous pouvez aussi mettre de cette façon des choux-fleurs & cardons d'Espagne, que vous servez pour entremets. Entremets.

Du laitage.

Rien ne demande une plus grande propreté que le laitage parce qu'il est susceptible de mauvais goût, & la moindre malpropreté peut le faire tourner ; l'on a vu par les différents agrêts qui sont écrits dans ce livre, son utilité, sans qu'il soit besoin d'en parler davantage. *Du laitage.*

Il me reste à parler sur ce sujet de différentes crêmes, qui seront très-utiles pour servir en entremets.

DES CRÊMES.

Créme Italienne.

METtez dans une casserole trois demi-septiers de lait, & le faites bouillir ; ensuite vous y mettrez un peu d'écorce de citron verd, un peu de coriandre, un petit morceau de cannelle, un peu plus de demi-quarteron de sucre, deux grains de *Des crêmes.* Entremets.

sel ; faites-bouillir & réduire à moitié ; mettez un peu refroidir ; ayez dans une casserole une pincée de farine délayée avec six jaunes d'œufs ; mettez-y votre crême peu à peu, en la remuant à mesure ; passez-la au tamis, & la dressez dans le plat que vous devez servir : faites-la prendre au bain-marie ; avant que de la servir, vous passez la pêle rouge par-dessus pour la colorer.

Des crêmes.

Crême au café.

Entremets. Mettez trois demi-septiers d'eau dans une cafetiere ; quand elle bouillira, vous y mettrez deux onces de café ; remuez-le avec une cuiller, & le remettez au feu pour le faire bouillir jusqu'à ce qu'il ait monté quatre ou cinq fois ; laissez-le reposer pour le tirer au clair, & le mettez ensuite dans une casserole, avec une chopine de lait & un morceau de sucre ; faites-le bouillir jusqu'à ce qu'il n'y reste que ce qu'il vous faut pour la grandeur de votre plat ; délayez cinq jaunes d'œufs, avec une pincée de farine, & ensuite la crême ; passez-la au tamis pour la mettre dans le plat que vous devez servir, qui doit être sur une casserole où il y a de l'eau prête à bouillir ; couvrez d'un couvercle de casserole, avec un peu de feu dessus ; faites bouillir jusqu'à ce que la crême soit prise. Servez chaudement.

Crême au chocolat.

Entremets. Rapez dez tablettes de chocolat & les mettez dans une casserole, avec un demi-quarteron de sucre, une chopine de lait, un demi-septier de crême ; faites bouillir jusqu'à ce qu'elle soit diminuée d'un tiers ; quand elle sera à demi froide, délayez-y cinq jau-

nes d'œufs ; paſſez-les au tamis, & la faites prendre au bain-marie, comme la précédente. *Des crêmes.*

Crême frite.

Mettez dans une caſſerole de la farine environ plein trois cuillers à bouche ; délayez-la peu à peu avec ſix œufs blancs & jaunes, un peu d'écorce de citron rapée, de la fleur d'orange pralinée & hachée, une chopine de lait, un morceau de ſucre, une petite pincée de ſel fin ; faites-la cuire ſur un petit feu pendant une demi-heure, en la tournant toujours ; quand elle ſera bien épaiſſe, étendez-la de l'épaiſſeur d'un demi-doigt ſur un plat fariné ; jettez de la farine deſſus : quand elle ſera froide, vous la couperez comme vous voudrez, pour la faire frire dans une friture bien chaude ; enſuite vous la glacez avec du ſucre & la pêle rouge. Entremets.

Créme au caramel.

Mettez dans une caſſerole une chopine de lait, un demi-ſeptier de crême, avec un petit morceau de cannelle, une bonne pincée de coriandre, de l'écorce de citron verd ; faites bouillir un quart-d'heure ; ôtez-la du feu, & mettez dans une poële d'office un quarteron de ſucre, avec un demi-verre d'eau ; faites-le bouillir ſur un fourneau juſqu'à ce qu'il ſoit au caramel, c'eſt-à-dire de couleur de cannelle foncée, ôtez-le du feu, & y mettez la crême ; remettez ſur le feu juſqu'à ce que le ſucre ſoit délayé avec la crême ; enſuite vous délayez cinq jaunes d'œufs, avec une pincée de farine ; mettez-y la crême ; paſſez la au tamis pour la faire cuire au bain-marie, comme les précédentes. Entremets.

Des crêmes. *Crême à la franchipane.*

Entremets. Mettez dans une caſſerole deux cuillerées de farine, avec du citron verd rapé, de la fleur d'orange grillée, hachée, une petite pincée de ſel; délayez avec cinq œufs blancs & jaunes une chopine de bon lait, un morceau de ſucre; faites cuire en la tournant toujours ſur le feu pendant une demi-heure; quand elle ſera froide, elle vous ſert pour faire une tourte de franchipane ou des tartelettes; vous n'avez plus qu'à la mettre ſur une pâte de feuilletage; quand elle ſera cuite, vous la glacez avec du ſucre. *Les tourtes à la moëlle* ſe font de la même façon à cette différence que vous mettez de la moëlle de bœuf fondue, & paſſez au tamis dans la crême, avant que de la retirer du feu; laiſſez-la cuire un petit moment dans la crême.

Crême à la Madeleine.

Entremets. Délayez quatre œufs blancs & jaunes, avec une pincée de farine, un peu de citron verd rapé, un très-petit morceau de cannelle pilée, quelques biſcuits d'amandes ameres écraſées, une demi-cuillerée d'eau de fleur d'orange, une chopine de crême, un demi-quarteron de ſucre, gros comme un pois de ſel; mettez votre plat ſur un moyen feu, verſez la crême: quand elle ſera cuite, jettez-y un peu de ſucre pour la glacer avec la pêle rouge.

Crême à la Ducheſſe.

Entremets. Mettez dans une caſſerole une chopine de lait, avec un demi-ſeptier de crême, un petit morceau de cannelle, une écorce de ci-

tron verd, un demi-quarteron de sucre : faites bouillir une demi-heure, & diminuer d'un tiers ; passez-la au tamis, & la délayez ensuite avec six jaunes d'œufs, & une pincée de farine, mettez-y quelques biscuits d'amandes ameres, une demi-tablette de chocolat, un peu de fleur d'orange pralinée, le tout haché très-fin ; faites-la cuire au bain-marie, comme celle au café.

Créme de ris pour les convalescents.

Ayez un quarteron de ris épluché & lavé dans trois ou quatre eaux tiedes ; mettez-le cuire avec un bon bouillon gras ; lorsqu'il est cuit & épais, écrasez-le avec une cuiller, & le mettez ensuite dans une étamine pour le passer, en le bourrant fort, avec une cuiller de bois ; mettez de temps en temps un peu de bouillon chaud pour le passer. Servez-le de l'épaisseur d'une crême double.

Créme de thé, d'estragon, de céleri, de persil.

Mettez dans une casserole un demi-septier de crême & une chopine de bon lait, près d'un quarteron de sucre ; faites-bouillir & diminuer d'un tiers ; ensuite si c'est une crême de thé, vous y mettez ce qu'il faut de thé-boué, pour en faire cinq tasses ; laissez-le bouillir un moment, & passez au tamis. Si vous voulez faire une crême d'estragon, vous prendrez deux branches d'estragon que vous ferez bouillir un demi-quart-d'heure dans l'eau, & le mettez ensuite bouillir dans la crême ; il ne faut le laisser que le temps qu'il faut pour donner le goût, & le retirer promptement, de crainte que le goût ne domine : vous ferez la même chose pour

celle de céleri & celle de perſil ; la crême étant passée au tamis, vous y délayez cinq jaunes d'œufs, avec une pincée de farine, & la faites cuire au bain-marie, comme celle de café ; ſi vous voulez les ſervir froides, n'y mettez point d'œufs ni farine ; après qu'elles ſont paſſées au tamis, & que la crême eſt tiede, délayez-y de la freſſure ou des peaux de géſier de volailles hachées ; paſſez enſuite au tamis, & la mettez dans le plat que vous voulez ſervir, que vous mettez ſur un peu de cendres chaudes ; couvrez avec un couvercle où vous mettrez auſſi un peu de cendres chaudes ; laiſſez juſqu'à ce que la crême ſoit priſe, & la mettez au froid juſqu'à ce que vous ſerviez.

Des crêmes.

Crême en neige.

Entremets. Faites bouillir une chopine de lait & une chopine de crême, avec un quarteron de ſucre, & réduire à moitié ; quand elle ſera tiede, faites-la prendre avec de la freſſure ou géſier, comme les précédentes : quand elle ſera froide, vous prendrez une chopine de crême double, que vous fouetterez avec un fouet, à meſure qu'elle mouſſe, enlevez la mouſſe avec une écumoire, pour la mettre ſur un tamis & un plat deſſous : continuez à fouetter la crême juſqu'à ce que vous en ayez aſſez pour couvrir en dôme la crême veloutée. Servez tout de ſuite.

Crême brûlée.

Entremets. Mettez dans une caſſerole deux cuillerées à bouche de farine, que vous délayez peu à peu, avec quatre œufs, blancs & jaunes, une demi-cuillerée d'eau de fleur d'orange & une pincée de citron verd haché très-fin ;

mouillez avec un demi-ſeptier de crême & un demi-ſeptier de lait ; mettez-y gros comme un pois de ſel, & deux onces de ſucre ; faites cuire à petit feu pendant une demi-heure en tournant toujours ; enſuite vous mettez un morceau de ſucre, avec un demi-verre d'eau, dans le plat que vous devez ſervir ; faites-les bouillir ſur un bon fourneau juſqu'à ce qu'il ſoit d'une couleur cannelle, & y verſez promptement la crême. Vous avez un grand couteau tout prêt pour étendre le ſucre qui eſt ſur les bords du plat, en l'amenant ſur la crême, & cela ſe doit faire promptement. *Des crêmes.*

Créme blanche au naturel.

Prenez une pinte de lait, une chopine de crême, un morceau de ſucre, que vous faites bouillir enſemble & réduire à un tiers, & le mettez refroidir juſqu'à ce que vous puiſſiez y ſouffrir le doigt ſans vous brûler. Vous prenez enſuite un peu de freſſure, que vous délayez avec de l'eau dans une cuiller à bouche ; mêlez-la bien dans la crême, & paſſez enſuite le tout dans un tamis. Entremets.

Vous prenez le plat que vous devez ſervir, & le mettez ſur de la cendre chaude ; verſez enſuite votre crême dedans, & la couvrez d'un couvercle où vous mettez auſſi de la cendre chaude, & vous laiſſez juſqu'à ce que la crême ſoit priſe, que vous porterez au frais pour la ſervir froide.

Créme glacée.

Prenez une caſſerole où vous mettrez une petite poignée de farine, écorce de citron verd haché très-fin, une pincée de fleur d'orange pralinée & pilée, un morceau de ſucre ; dé- Entremets.

layez le tout avec huit jaunes d'œufs, dont vous mettez les blancs à part dans une terrine bien propre, & délayerez les jaunes avec une chopine de crême, un demi-ſeptier de lait.

Des crêmes.

Faites cuire cette crême ſur le feu pendant une demi-heure.

Quand elle eſt épaiſſe, vous la retirez du feu, & fouettez les blancs avec un fouet.

Quand ils ſont bien montés, vous les mêlez dans la crême, & mettez cette crême dans le plat que vous devez ſervir; vous mettrez par-deſſus du ſucre, afin que la crême en ſoit bien couverte.

Faites-la cuire au four, qu'il ne ſoit pas trop chaud, ou ſous un couvercle de tourtiere; quand elle eſt bien montée & glacée, ſervez.

Créme à la moëlle.

Entremets. Prenez huit jaunes d'œufs, que vous délayez avec deux cuillerées de farine, un peu de citron verd haché très-fin, un peu d'eau de fleur d'orange, & trois demi-ſeptiers de crême, un morceau de ſucre.

Vous prenez enſuite un quarteron de moëlle que vous faites fondre ſur le feu, & la paſſez dans un tamis, & mettez cette moëlle dans la crême.

Faites cuire cette crême ſur le feu pendant une demi-heure; retirez-la enſuite pour y mettre les huit blancs d'œufs fouettés, que vous aurez mis à part dans une tourtiere; mêlez-les bien dans la crême, & la dreſſez dans le plat que vous devez ſervir.

Faites-la cuire au four, ou ſous un couvercle de tourtiere, comme la précedente; quand eſt eſt cuite, vous prenez un doroir ou quelque

que plume bien propre, que vous trempez dans de bon beurre chaud, & le passez légérement sur la crême, mettez tout de suite de la nompareille, (ce sont de petites dragées de toutes couleurs) & servez. *Des crêmes.*

Crême gratinée.

Prenez six œufs, deux entiers, & quatre jaunes, que vous délayerez avec une petite poignée de farine, une chopine de crême, trois macarons écrasés, un peu de citron verd haché, un morceau de sucre. Entremets.

Mettez le plat que vous devez servir sur un fourneau à feu doux; mettez cette crême dans le plat après l'avoir bien remuée; faites cuire cette crême pendant une heure, & passez la pêle rouge par-dessus pour lui donner couleur.

Si vous poussez cette crême à trop grand feu, le gratin en sera brûlé de mauvais goût.

Crême au petit pain.

Prenez trois petits pains à café; ôtez la croûte de dessous pour pouvoir ôter la mie sans endommager la croûte de dessus; faites tremper les croûtes de dessus & dessous avec du lait & du sucre. Entremets.

Prenez ensuite une casserole où vous mettez deux petites cuillerées de farine, que vous délayerez avec sept jaunes d'œufs, & mettez les blancs à part dans une terrine; mettez avec les jaunes trois macarons écrasés, du citron verd haché, un morceau de sucre, une chopine de crême; faites cuire le tout sur le feu un quart-d'heure, & le retirez.

Vous ôtez les petits pains de dedans le lait pour les faire égoutter.

Des crêmes.

Prenez le plat que vous devez servir, mettez cette crême dans le fond, le dessous des pains dessus : prenez le dessus des pains : à la place de la mie que vous avez ôtée, mettez-y de la crême, & les mettez dans le plat comme s'ils étoient entiers, couvrez-les par-dessus de la même crême ; unissez-les par-dessus, pour que chaque pain conserve sa figure.

Faites-les cuire au four ou sous un couvercle de tourtiere pendant une demi-heure.

Vous prenez ensuite les blancs d'œufs que vous fouettez en neige, & mettez dedans du sucre fin.

Retirez les petits pains du four pour les couvrir de ces blancs d'œufs, en leur conservant toujours leur figure ; mettez par-dessus du sucre fin, & les remettez au four jusqu'à ce qu'ils soient d'une belle couleur jaune, & servez.

Crême légere.

Entremets.

Mettez dans une casserole trois demi-septiers de lait, avec du sucre, de l'écorce de citron verd , de l'eau de fleur d'orange ; faites bouillir le t out ensemble & réduire à moitié ; retirez-la du fe pour la mettre refroidir ; vous délayez dans une casserole plein une cuiller à café de farine ave c six jaunes d'œufs, dont vous mettez les blan cs à part dans une terrine bien propre ; mettez ensuite votre crême avec les jaunes d'œufs, en délayant petit à petit ; passez ensuite votre c rême dans un tamis ; & la faites cuire au bain-m arie ; quand elle est cuite & prise comme il faut, ôtez-la du bain-marie ; fouettez les blanc s d'œufs que vous avez mis à part jusqu'à ce qu'ils soient bien montés ;

mettez-y du sucre fin : couvrez votre crême avec les blancs d'œufs en façon de dôme ; mettez du sucre fin par-dessus ; faites cuire dessous un couvercle de tourtiere, que la chaleur en soit douce ; servez d'une belle couleur. *Des crêmes.*

Crême bachique.

Mettez dans une casserole trois demi-septiers de vin blanc, avec deux écorces de citron verd, une pincée de coriandre, un petit morceau de cannelle, trois onces de sucre, faites bouillir à petit feu pendant un bon quart-d'heure ; délayez dans une autre casserole une demi-cuillerée à café de farine, avec six jaunes d'œufs ; mettez-y petit à petit le vin que vous avez fait bouillir ; lorsqu'il sera à demi froid, passez le tout au tamis, & faites cuire votre crême au bain-marie ; quand elle sera prise, vous l'ôterez pour la mettre au frais, jusqu'à ce que vous la serviez. Entremets.

DES BEIGNETS.

Beignets de crême.

PRenez une poignée de farine que vous délaycrez avec trois œufs entiers & six jaunes, quatre macarons écrasés, de la fleur d'orange pralinée & grillée, un peu de citron confit haché, un demi-septier de crême, & un demi-septier de lait, un bon morceau de sucre. *Des beignets.* Entremets.

Faites cuire le tout sur le feu un quart-d'heure, que votre crême devienne bien

épaisse, & la mettez refroidir sur un plat fariné, & mettez encore dessus de la farine, après l'avoir étendue de l'épaisseur d'un pouce.

Des beignets.

Quand elle est froide, vous la coupez par petits morceaux, pour les arrondir dans vos mains, avec de la farine; faites-les frire à friture chaude, & saupoudrez de sucre fin par dessus, en les servant.

Beignets, soufflets ou pets, & petits choux.

Entremets.

Mettez dans une casserole gros comme un œuf de beurre, deux citrons verds rapés, de l'eau de fleur d'orange une pleine cuiller à café, un quarteron de sucre, un peu de sel, un grand demi-septier d'eau : faites bouillir le tout ensemble un moment, & mettez dedans autant de farine qu'il en peut entrer pour faire une pâte bien liée & bien épaisse : remuez-la bien sur le feu avec une cuiller de bois, jusqu'à ce qu'elle s'attache à la casserole; pour lors vous la mettrez promptement dans une autre casserole, & y délayerez deux œufs à la fois, en remuant bien avec votre cuiller de bois; vous continuerez à mettre deux œufs à la fois jusqu'à ce que votre pâte devienne molle sans être claire; vous la mettez ensuite sur un plat, & l'étendez, avec un couteau, de l'épaisseur d'un doigt; vous ferez chauffer de la friture, qu'elle ne soit pas trop chaude : trempez le manche d'une cuiller à ragoût dans la friture, & prenez de la pâte, avec ce manche, de la grosseur d'une noix : faites-la tomber dans la poële en coignant sur le bord : faites-les frire à petit feu, en les remuant sans cesse; quand ils sont bien montés & de belle couleur, servez-les chaudement, après les avoir poudrés de sucre

fin. Si vos beignets sont bien faits, ils doivent être légers & creux en dedans. Vous pouvez encore les dresser autrement : pour les frire, faites de petits tas de pâte, de la grosseur d'une noix, proche les uns des autres, sur une feuille de papier blanc ; renversez-les dans la friture plus que moitié chaude : quand vos beignets seront détachés, vous ôterez le papier, & ferez frire de même : *c'est avec cette même* pâte que l'on fait des petits choux ; il n'y a point d'autre changement que de mettre plus de beurre dans la pâte, & de les faire cuire au four. *Des beignets,*

Beignets de brioche.

Prenez de petites brioches de deux liards, que vous couperez par la moitié ; ôtez-en la mie, & mettez à la place une crême cuite ou des confitures : recolez ensemble les deux moitiés, de façon qu'elles paroissent entieres ; trempez-les dans une pâte faite avec de la farine, un peu d'huile, du sel, & délayez avec du vin blanc ; faites-les frire de belle couleur, & les glacez avec du sucre & à la pêle rouge. Entremets.

Beignets de pommes & de pêches.

Prenez des pommes de reinette, que vous coupez en quatre quartiers : ôtez la peau & les pepins ; parez-les proprement : faites les mariner deux ou trois heures avec de l'eau-de-vie, du sucre, de l'écorce de citron verd, de l'eau de fleur d'orange ; quand elles ont bien pris goût, mettez-les égoutter, & ensuite mettez-les dans un torchon blanc avec de la farine : remuez-les bien dedans, pour qu'elles prennent de la farine,

faites-les frire de belle couleur, & les glacez avec du sucre & la pêle rouge : les beignets de pêche se font de la même façon.

Des beignets.

Vous faites aussi des beignets de pomme en pâte : pour lors vous creusez votre pomme par le milieu, sans la rompre, pour en ôter le pepin ; vous les pelez & coupez en tranches de l'épaisseur d'un écu ; faites-les mariner comme les précédentes ; trempez-les ensuite dans une pâte faite comme celle des beignets de brioche ; faites-les frire, & servez glacé avec du sucre.

Beignets d'orange.

Entremets. Prenez quatre ou cinq oranges de Portugal ; ôtez la superficie de l'écorce, en les tournant avec un petit couteau, pour couper à mesure l'écorce de l'épaisseur d'une petite piece ; coupez les oranges par quartiers, pour en ôter les pepins, & les mettre cuire avec un peu de sucre ; faites une pâte avec du vin blanc, de la farine, une cuillerée de bonne huile, un peu de sel, délayez cette pâte, qu'elle ne soit ni trop claire ni trop épaisse ; qu'elle file en la versant avec la cuiller : trempez vos quartiers d'orange dedans, pour les faire cuire dans une friture, jusqu'à ce qu'elle soit de belle couleur ; servez glacé de sucre fin, & la pêle rouge.

Beignets de blanc-mangé.

Entremets. Mettez dans une casserole un quarteron de farine de ris, que vous délayez avec deux œufs & une chopine de lait, deux onces de sucre ; faites cuire sur le feu comme une bouillie, en tournant toujours pendant deux heures ; quand elle sera bien epaisse, ôtez-le du feu, & vous y mettrez une pincée de

citron verd rapé, & de la fleur d'orange pralinée, hachée, un peu de sel : le tout étant mêlé, vous étendez la crême sur un plat fariné ; jettez de la farine dessus ; quand elle sera froide ; vous la couperez par petits morceaux, pour les rouler dans vos mains, de grosseur d'une moyenne bale, faites-les frire dans une friture bien chaude ; lorsqu'ils sont noirs, vous les retirez promptement pour les rouler dans du sucre fin. *Des beignets.*

Beignets de pain à chanter.

Ayez deux douzaines de grands pains à chanter ; prenez-en un, où vous mettrez dessus un peu de crême de franchipane, ou des confitures ; mouillez le bord avec de l'eau, & appliquez dessus un autre pain à chanter, pincez-les tout autour pour les coller ensemble, lorsqu'ils seront tout faits, trempez-les dans une pâte faite avec de la farine, vin blanc, une cuillerée d'huile, & du sel ; faites-les frire & glacer avec du sucre, & la pêle rouge. Entremets.

Beignets de feuilles de vignes.

Faites tremper, pendant une heure des feuilles de vigne, avec un peu d'eau-de-vie ; ensuite vous les égouttez, & mettez dedans un peu de crême de franchipane, que vous envelopperez bien avec les feuilles ; ensuite vous les trempez dans une pâte, comme les beignets précédents, & les finissez de même. Entremets.

Beignets mignons.

Mettez dans une casserole deux bonnes cuillerées de farine, que vous delayez avec quatre œufs, blancs & jaunes, un peu de sel, deux onces de sucre, du citron verd Entremets.

rape, une demi-cuillerée d'eau de fleur d'oran-

Des beignets.

ge, un demi-ſeptier de lait, & un demi-ſeptier de crême; faites-cuire à petit feu, en tournant toujours: quand elle ſera cuite & bien épaiſſe, étendez-la ſur un plat fariné, poudrez-le deſſus avec de la farine: quand elle ſera froide, coupez-la par morceaux avec un coupe-pâte à petits pâtés: trempez chaque morceau dans une pâte de cette façon: mettez dans une caſſerole deux cuillerées de farine; une cuillerée d'eau-de-vie, une pincée de ſel; délayez avec deux œufs: faites frire & ſervez glacé de ſucre, & la pêle rouge.

Beignets de pâte.

Entremets. Mettez ſur une table un demi-litron de farine, gros comme un œuf de beurre, une bonne pincée de ſel, environ un demi-verre d'eau: pétriſſez la pâte: enſuite vous l'abattez fort mince & la coupez avec un coupe-pâte à petits pâtés: mettez ſur chaque morceau un peu de crême de franchipane, couvrez avec le deſſus comme le deſſous: mouillez les bords & les collez enſemble en les pinçant tout autour: faites-les frire d'une couleur dorée; glacez le deſſus avec du ſucre & la pêle rouge.

Beignets de pain.

Entremets. Faites bouillir un demi-ſeptier de lait, & réduire à moitié, avec un peu de ſucre, une pincée de ſel, une demi-cuillerée d'eau de fleur d'orange, une pincée de citron verd haché; avez des mies de pain coupées de la grandeur d'un petit écu, & beaucoup plus épaiſſes: mettez-les dans le lait pour les faire tremper un moment: quand elles ſe-

ront imbibées, mettez-les égoutter, fariner; faites-les frire, glacez avec du sucre & la pêle rouge.

Des beignets.

Beignets à la crême.

Mettez dans une casserole un demi-septier de crême, un demi-septier de lait, un peu de sel, une pincée de citron verd, haché très-fin: faites bouillir & réduire à moitié: ensuite vous y mettrez trois grandes cuillerées de farine, que vous délayerez sur le feu avec la crême, & la tournerez jusqu'à ce qu'elle soit bien épaisse: ôtez-la du feu pour la mettre sur la table: abattez-la avec le rouleau jusqu'à ce qu'elle soit mince comme un petit écu: coupez-la en lozange; faites-la frire & glacer avec du sucre, & la pêle rouge.

Entremets.

DES ROTIES.

Rôties au jambon.

Elles se font en coupant six ou sept tranches de pain de largeur de deux bons doigts; vous les passez dans du beurre jusqu'à ce qu'elles soient d'une belle couleur dorée; vous coupez autant de tranches de jambon de même grandeur, que vous faites dessaler une heure dans de l'eau, s'il n'est pas nouveau; ensuite vous les mettez dans une casserole, sur un petit feu, pendant une heure; quand il est cuit vous l'ôtez de la casserole, & mettez dans la même casserole une pincée de farine, pour faire un petit roux, & le mouillez avec du bouillon, sans sel, & un

Des rôties. Entremets.

Des rôties.

bon filet de vinaigre; faites bouillir un bon quart-d'heure ; après l'avoir dégraissé, vous passez cette sauce au tamis ; dressez le jambon sur les rôties de pain, & la sauce par-dessus avec quelques grains de gros poivre.

Rôties au lard.

Entremets. Coupez des tranches de pain de largeur de deux doigts & d'égale grandeur : mettez dessus suffisamment de petit lard coupé en petits dés ; & manié avec un œuf crud, persil, ciboule, une échalote, le tout haché, du gros poivre ; faites-les frire à petit feu. Servez avec une sauce claire & un filet de vinaigre.

Autres rôties au lard.

Entremets. Il faut avoir un pain mollet d'une livre, long & rassis, coupez-en les deux bouts, & lardez tout le milieu avec du petit lard coupé en lardons : ensuite vous avez un couteau qui coupe bien : coupez votre pain en tranches de l'épaisseur de deux écus : trempez ces rôties dans de l'œuf battu & les mettez à mesure dans une friture qui ne soit pas trop chaude : faites-les frire à petit feu, jusqu'à ce qu'elles soient d'une belle couleur bien dorée, & les servez avec une sauce claire, un filet de vinaigre, & un peu de gros poivre.

Rôties aux anchois.

Entremets. Elles se font avec des mies de pain passées au beurre: vous arrangez dessus une demi-douzaine d'anchois bien lavés & coupés en filets minces, dans leur longueur ; assaisonnez les rôties avec de l'huile, du vinaigre & du gros-poivre.

Rôties de rognons de veau.

De rôties.

Elles se font en coupant des mies de pain de même grandeur que les précédentes, & mettez dessus une farce d'un rognon de veau cuit à la broche que vous hachez, avec autant de sa graisse, persil, ciboule, une échalote hachés, sel, poivre; liez de quatre jaunes d'œufs & les blancs fouettés; mettez cette farce sur les rôties, unissez-le dessus avec un couteau trempé dans de l'œuf battu: panez avec de la mie de pain: faites-les cuire sur une tourtiere avec un peu de feu dessus & dessous. Servez-les avec une petite sauce claire un peu relevée. Entremets.

Rôties aux épinards.

Elles se font avec un ragoût d'épinards fini de bon goût & bien épais; vous y mettez ensuite deux jaunes d'œufs crudes; arrangez les épinards sur des mies de pain coupées comme les précédentes, unissez avec un couteau trempé dans de l'œuf: panez le dessus de mie de pain, & les faites frire. Servez sans sauce. Entremets.

Rôties aux haricots verds.

Elles se font de la même façon que celles aux épinards. Entremets.

Rôties aux concombres.

Faites un ragoût de concombres comme il est marqué à la page 303: quand il est fini & bien lié, mettez-y trois jaunes d'œufs, dressez-le sur des mies de pain, & les finissez comme les rôties aux épinards. Entremets.

Des rôties. Entremets.

Rôties de toutes sortes de viandes.

Prenez telle viande que vous jugerez à propos, de celle qui a été desservie de la table, coupez-la en petits dés, pour en faire un ragoût bien lié : quand il est froid, vous y mettez deux jaunes d'œufs crus : dressez votre viande sur des mies de pain, unissez-le dessus avec un couteau trempé dans de l'œuf ; panez de mie de pain, faites frire de belle couleur. Servez avec une sauce claire.

Rôties à la Minime.

Coupez des morceaux de pain de la largeur de deux doigts, un peu plus longs, de l'épaisseur de deux écus : mettez-les dans une casserole avec de l'huile pour les passer sur un petit feu, en les tournant de temps en temps jusqu'à ce qu'elles soient d'une belle couleur ; vous les dressez dans le plat, arrangez dessus les filets d'anchois, vous mettez dans l'huile qui vous a servi à passer les rôties, de l'échalote, persil, ciboule, une pointe d'ail, le tout haché, une demi-feuille de laurier, thym, basilic en poudre, du gros poivre, un peu de vinaigre : faites bouillir un instant, & dressez sur les rôties : servez froid.

Usage des épiceries.

Revenons présentement à ce qui regarde l'épicerie, pour l'assaisonnement des ragoûts.

Usage des épiceries.

Pour le sel, tout le monde sait qu'il est indispensable.

Le poivre l'est un peu moins.

Le salpêtre sert à faire des glaces ; on le mêle avec deux tiers de glace pour faire.

glacer les crêmes & liqueurs que l'on juge à propos.

Usage des épiceries.

La Muscade.	Poivre fin.
Clous de Girofle.	Fleurs de Muscade.
Macis.	Cannelle.
Gingembre.	Coriandre.

Toutes ces épices servent à assaisonner les ragoûts, comme il est marqué dans les endroits où il est besoin.

L'on en fait aussi des épices mêlées, en mettant de chacune la dose qui lui est convenable.

Sans se donner cette peine, l'on en trouve de toutes faites chez les épiciers, & à juste prix.

Ces épices mêlées sont excellentes pour toutes sortes de pâtés & entremets de viande froide.

Le génievre n'est bon que pour les viandes que l'on veut mettre au sel.

Comme piece de bœuf & petit salé; jambon pour fumer : il en faut mettre très-peu.

Le safran n'est plus en usage en cuisine : l'on s'en sert encore pour le pain benit de campagne.

La moutarde se sert à côté du bœuf à dîné, & à faire des sauces-robert & rémoulade.

Les pistaches servent pour des crêmes, pour des galentines, & à faire quelque ragoût particulier.

Les amandes douces & ameres servent à faire des biscuits d'amandes, des macarons, des abaisses de massepain, & entrent dans plusieurs sortes de crêmes.

Elles servent aussi à faire de l'orgeat, comme il sera expliqué ci-après dans le Traité d'Office.

Usage des épiceries.

Le vinaigre rouge & blanc, les citrons & orange aigre, servent à relever le goût des sauces, comme il est expliqué dans chaque article où il en est besoin.

La bonne huile d'olive sert pour toutes sortes de salades & dans une infinité de ragoûts qui sont à l'huile.

CHAPITRE XIV.

De la Pâtisserie.

De la Pâtisserie.

JE n'entrerai point ici dans le détail général de toute la Pâtisserie ; il suffit qu'une Cuisiniere puisse servir une table bourgeoise, & qu'elle sache faire des tourtes de plusieurs façons pour entrées & pour entremets, en gras & en maigre, & des pâtisseries froides.

Pour des entremets de milieu, qui servent plusieurs fois, l'essentiel est de se bien attacher à faire la pâte de la façon qu'elle sera expliquée ; & pour la cuisson des viandes qu'elle mettra en pâte, de savoir combien il leur faudra de temps pour être cuites à la braise, & de ne la laisser jamais qu'une demi-heure de plus dans le four.

Autre article très-essentiel pour des personnes qui font de la pâtisserie ; c'est de savoir gouverner & connoître le four dont on se sert.

Pour cet effet, si c'est des pieces qui soient longues à cuire, faites chauffer le four long-temps ; vous ne risquez rien de le chauffer plus qu'il ne faut ; pourvu que vous le laissiez abattre de sa chaleur ; c'est-

à-dire, après que le four eſt nettoyé, fermez-en la porte, & ſoyez une demi-heure avant que de rien enfourner, par ce moyen vous ne riſquerez point de brûler votre pâtiſſerie. *De la Pâtiſſerie.*

Pour les pieces qui ne ſont point longues à cuire : vous aurez ſoin que le four ne ſoit pas ſi chaud ; principalement pour la pâtiſſerie de feuilletage, qui cuiroit trop promptement, & n'auroit pas le temps de monter.

De la pâte briſée pour les tourtes.

Sur un quart de farine, mettez cinq quarterons de bon beurre ; environ une once de ſel ; vous vous réglerez ſur cette doſe pour le plus ou le moins que vous ferez de pâte.

Mettez votre farine ſur une table bien propre ; faites un trou dans le milieu pour y mettre le ſel, le beurre en petits morceaux : mettez-y de l'eau avec prudence, parce que ſi vous en mettiez trop, votre pâte ſeroit trop claire, & n'auroit point de ſoutien, vous maniez bien le beurre avec l'eau, & petit à petit avec la farine.

Quand la farine a bu toute l'eau, vous pêtriſſez enſuite à force de bras : votre pâte ne ſauroit être trop épaiſſe, pourvu qu'elle ſoit bien liée, & qu'il n'y ait point de grumelots dedans : vous aurez ſoin de faire cette pâte au moins deux heures avant que de vous en ſervir, pour qu'elle ait le temps de revenir.

C'eſt avec cette pâte que vous ferez toutes ſortes de tourtes pour entrée, comme viande de boucherie, gibier, volaille, poiſſon.

Les tourtes que vous pouvez faire de différentes façons en volaille, ſont d'une poularde coupée en quatre, des petits pigeons

entiers ou coupés en deux, quand ils sont gros, des ailerons de dindons.

De la pâtisserie.

Vous prendrez ce que vous jugerez à propos que vous échauderez, & le ferez bouillir un instant dans l'eau, pour le retirer tout de suite à l'eau fraîche.

Il faudra le bien éplucher ; vous prendrez votre tourtiere pour y mettre un morceau de pâte dessus, de l'épaisseur d'un écu, que vous aurez abattu avec un rouleau : mettez dessus cette pâte la viande que vous avez préparée, avec sel, poivre, & dans tous les vuides de bon beurre : couvrez la viande avec des bardes de lard, mettez dessus la viande une pareille abaisse que vous avez mis dessous : mouillez avec de l'eau & un doroir les deux endroits qui doivent se toucher ensemble, & les pincez tout autour pour qu'ils se collent ensemble : faites ensuite un bord, en tournant autour, avec le pouce : prenez un œuf que vous battez blanc & jaune ensemble, & avec le doroir ou plume, frottez-en tout le dessus de la tourte.

Faites-la cuire au four trois heures, *un quart-d'heure* après qu'une tourte est au four, il faut la sortir pour faire un trou au milieu pour laisser sortir la fumée qui la feroit fuir, & la remettre tout de suite dans le four.

Quand elle est cuite, vous ôtez le dessus en la coupant tout autour proche le bord : ôtez la graisse qui est dans la tourte, & les bardes de lard, & avec une cuiller à bouche vous enlevez ce qui est en dedans du bord qui n'est pas cuit.

Vous avez ensuite dans une casserole une bonne sauce toute prête & d'un bon goût, que vous mettez dans la tourte.

Si vous avez de quoi faire un bon ragoût de ris de veau & champignons, fini d'un bon goût que vous mettez dedans, elle n'en sera que meilleure : recouvrez-la avec son dessus, & servez.

De la pâtisserie.

Voilà la façon que vous observerez pour toutes sortes de tourtes.

Pour entrée, soit en gras ou en maigre, il n'y aura que les viandes qui seront dedans, leur assaisonnement, le temps de leur cuisson, & les sauces différentes qui en feront le changement ; pour ce qui regarde la pâte, c'est toujours la même répétition.

Tourtes de côtelettes de mouton, à la Périgord.

Entrée.

Prenez un quarré de mouton, que vous coupez par côtelettes fort courtes : ne laissez que l'os qui marque la côtelette : après avoir foncé de pâte la tourtiere, comme il est dit ci-devant, arrangez les côtelettes dessus : vous prenez autant de moyennes truffes : après les avoir pelées, vous les mettez entre les côtelettes, & assaisonnez par-dessus avec du sel fin, & un peu d'épices mêlées, couvrez de bardes de lard, & sur les bardes vous y mettez par-tout du beurre de l'épaisseur d'un écu : vous finirez ensuite la tourte, comme il est dit ci-devant.

Faites-la cuire au moins trois heures.

Quand elle sera cuite vous y mettrez un bon coulis, où vous aurez mis un bon verre de vin de Champagne : si vous ne l'avez pas, que ce soit d'un bon vin blanc.

Vous pouvez encore faire des tourtes de côtelettes de mouton, sans y mettre des truffes ; *pour lors*, il ne faudra point de vin blanc dans votre coulis.

Les tourtes de tendrons de veau, se font dans le même goût ; *la seule* différence est de faire bouillir un moment dans l'eau les tendrons, & les retirer à l'eau fraîche.

De la pâtisserie.

Quand ils sont bien égouttés, mettez-les de la même façon dans la tourte.

De toutes sortes de tourtes de gibier.

Entrée. Le lapin, il faut le couper par membres, lui casser un peu les os avec le dos du couperet.

Si vous voulez faire une tourte de lievre, ôtez-en tous les os, & n'y mettez que la chair ; les os vous serviront pour faire un civet pour les domestiques.

La bécasse, pour faire une tourte ; vous en prenez deux que vous coupez chacune en quatre ; vous hachez les dedans avec du lard & vous les mettez au fond de la tourte.

Les alouettes, il faut leur ôter les pattes, le cou, & les vuider du dedans : faites-en une sauce comme de la bécasse.

Après avoir observé sur tous ces gibiers, de chacun en particulier, ce que je viens d'en dire, ce qui reste à faire pour toutes les tourtes, se trouve à toutes égal.

Entrée. Vous les mettez dans la tourtiere avec un bouquet de fines herbes, sel & fines épices ; couvrez de bardes de lard & de beurre : mettez dessus votre abaisse de pâte pour la finir comme les autres.

Quand elles sont cuites & dégraissées, mettez dedans une bonne sauce, faite avec un bon coulis : en servant, pressez dans la sauce le jus de deux oranges : *si vous avez* à la place de la sauce un bon ragoût, soit de ris de veau & champignons, ou ragoût

de truffes coupées par tranches, votre tourte n'en sera que meilleure & plus estimée.

Vous y mettrez toujours, en servant, le jus d'une orange, par rapport au gibier qui veut avoir un peu de piquant.

De la pâtisserie.

Tourtes de toutes sortes de farces.

Entrée.

Prenez de telles sortes de viandes que vous jugerez à propos, *comme* tranche de bœuf, du plus tendre, ruelle de veau, gigot de mouton, ou gibier & volaille; qu'il n'y ait point de petits os ni de filandres, que vous aurez soin d'ôter, si vous en trouvez: il ne faut que d'une viande à la fois, une bonne demi-livre ou trois quarterons suffisent; il faut la hacher avec des couteaux à hacher, & mettre avec autant de bonne graisse de bœuf, persil, ciboule & champignons, le tout haché très-fin, assaisonné de sel fin, un peu d'épices mêlées.

Quand le tout est bien mêlé, vous y mettez deux œufs entiers, & mouillés avec un bon demi-septier de crême.

Quand cette farce est finie, goûtez si elle est assaisonnée de bon goût: foncez votre tourtiere d'une abaisse de pâte: mettez cette farce dessus, l'épaisseur d'un pouce; vous la couvrez ensuite de pâte, & finissez comme les autres.

Faites-la cuire deux heures: si c'étoit du bœuf ou du mouton, vous la laisserez plus longtemps.

Quand elle est cuite & bien dégraissée, passez votre couteau sur la sauce, pour la couper en petits carreaux, & mettez dessus un bon coulis clair, & servez.

De la pâtisserie.

Des tourtes maigres en poisson.

Prenez tels poissons que vous jugerez à propos, soit anguille, brochet, saumon, tanche, &c.

Après l'avoir écaillé & coupé par tronçons, foncez une tourtiere avec la même pâte, comme il est dit aux autres; mettez dessus le poisson avec un bouquet de fines herbes, sel fin, fines épices, & couvrez tout le poisson avec bon beurre : mettez après votre abaisse de pâte : finissez la tourte, comme il est expliqué pour les précédentes. *Une heure & demie* suffit pour la cuisson d'une tourte de poisson.

Quand elles sont cuites & dégraissées comme les autres, vous mettez un bon ragoût maigre, fait de cette façon :

Prenez une pincée de farine, que vous faites roussir avec un peu de beurre, quand le roux est fait, mouillez avec un demi-septier de vin blanc, du bouillon maigre ou de l'eau tiede; mettez-y des champignons, un bouquet de fines herbes, un peu de sel : faites bouillir ce ragoût une demi-heure, & le dégraissez : vous avez des laitances de carpes, que vous faites bouillir un moment dans l'eau, & les retirez à l'eau fraîche; mettez-les après dans ce ragoût bouillir un demi-quart-d'heure.

Quand il est fini & d'un bon goût, vous le mettez dans la tourte.

Vous pouvez encore vous servir de différents ragoûts maigres, pour mettre dans ces sortes de tourtes, comme de *truffes*, *mousserons*, *morilles*, *pointes d'asperges*, suivant la saison où vous vous trouverez.

Timbales.

De la pâtisserie. Entrée.

Pour faire toutes sortes de timbales, faites une pâte de cette façon ; mettez sur une table un litron de farine : faites un trou dans le milieu, pour y mettre un peu d'eau, un demi-verre d'huile d'olive, un quarteron de saindoux, deux jaunes d'œufs, un peu de sel : pêtrissez cette pâte, qu'elle soit bien ferme ; ensuite vous en prenez les deux tiers, que vous abattez avec le rouleau, de l'épaisseur d'un petit écu : mettez cette pâte dans une petite casserole ; étendez-la dans le fond & autour, pour qu'elle prenne bien la forme de la casserole, en prenant garde de la percer ; mettez dessus, tel ragoût de viande ou de poisson que vous voudrez, pourvu qu'il soit cuit, refroidi & courte sauce ; (vous pouvez même déguiser de cette façon toutes sortes de ragoûts qui ont été déja servis) après vous abattez aussi la pâte que vous avez mise à part de la même épaisseur, couvrez-en la viande, & mouillez les bords pour les coller ensemble, de la même façon que vous ferez pour une tourte : pincez tous les bords pour les coller ensemble : faites cuire au four ou à la braise ; vous enterrez la casserole de cendres chaudes, & du feu sur un couvercle ; quand la pâte de votre timbale sera cuite, vous la renverserez doucement sens dessus dessous, dans le plat que vous devez servir ; faites un trou dans le milieu, de façon que vous puissiez remettre le morceau de pâte que vous aurez ôté pour qu'il n'y paroisse pas : mettez dans la timbale une sauce telle que vous jugerez à propos, suivant la viande que vous aurez mise dedans.

De la pâtisserie.

De la pâte brisée pour les pâtés froids.

Les Cuisinieres qui auront l'adresse de faire un pâté dressé de la hauteur de quatre pouces, n'auront qu'à se servir de la même pâte des tourtes.

Observez la même façon pour la composition du dedans ; la cuisson & les sauces en sont de même. La satisfaction qu'elles en auront, c'est de pouvoir avec les mêmes mets diversifier le coup d'œil d'une table, & se faire honneur de leur savoir faire.

Voici la façon de faire la pâte brisée pour les pâtés froids.

Vous ferez plus ou moins de pâte, suivant ce que vous aurez besoin : *voici sur quoi* vous vous réglerez :

Prenez un demi-boisseau de farine, deux livres de beurre, un demi-quarteron de sel ; mettez cette farine sur la table : faites un trou dans le milieu pour y mettre le sel fin & beurre : vous prenez ensuite de l'eau presque bouillante, que vous mettez sur le beurre, & le maniez avec les mains dans cette eau jusqu'a ce qu'il soit tout à fait fondu : vous mêlez ensuite la farine, & la pêtrissez à tour de bras le plus proprement que vous pouvez, jusqu'à ce qu'elle soit bien liée. Plus la pâte est ferme, mieux elle est faite, pourvu qu'elle soit bien liée ; vous laissez reposer cette pâte pendant trois heures avant que de vous en servir ; & dressez avec tel pâté de viande que vous jugerez à propos.

Façon de faire les pâtés de telle espece de viande que vous voudrez mettre en pâte.

Prenez ruelle de veau, gigot de mouton, perdrix, bécasses, filets de lievres, poular-

des, chapons, n'importe : l'assaisonnement & la façon en sont tout de même, à peu de chose près.

De la pâtisserie.

Dans tous les pâtés marqués ci-dessus, si vous voulez y mettre de la ruelle de veau pour garnir, elle fera bien où elle se trouvera. *Les dindons* désossés, garnis de veau, sont encore d'excellents pâtés.

Les perdrix, *bécasses*, *chapons*, *poulardes*, après qu'ils sont vuidés, troussez-leur les pattes dans le corps, & leur cassez un peu les os avec le dos du couperet; faites-les revenir sur de la braise; après les avoir essuyés & épluchés, lardez-les par-tout avec du gros lard manié dans le sel fin, fines épices mêlées, persil & ciboules hachés.

Vous faites la même chose pour le *veau & mouton*, à la réserve que vous ne les faites point revenir sur de la braise.

Quand votre viande est bien préparée, vous coupez des bardes de lard suffisamment pour couvrir toute votre viande.

Prenez la moitié de la pâte, que vous arrondissez avec les mains, en la roulant sur la table; c'est ce que l'on appelle mouler la pâte; vous l'abattez ensuite avec le rouleau, jusqu'à ce qu'elle soit de l'épaisseur d'un demi-doigt; mettez cette pâte sur une feuille de papier beurré, & dessus la pâte votre viande bien serrée l'une contre l'autre, & l'assaisonnez de sel fin & fines épices; couvrez de bardes de lard, & beaucoup de beurre par-dessus; mettez ensuite une abaisse de pâte aussi épaisse que celle de dessous : mouil'ez avec un doroir les deux endroits qui doivent se toucher, pour qu'ils se collent bien ensemble; appuyez par-tout les doigts pour les unir; vous reprenez après

De la pâtisserie.

le doroir que vous trempez dans de l'eau, pour mouiller tout le deſſus du pâté ; relevez enſuite la pâte qui déborde, pour la faire monter le long du pâté ; uniſſez-la proprement ſans trop appuyer, crainte de percer la pâte.

Quand il eſt bien façonné, vous faites un trou ſur le milieu au-deſſus, de la largeur du pouce : faites une cheminée de pâte où vous mettrez une carte roulée, de crainte que le trou ne ſe renferme en cuiſant ; vous dorez enſuite par-tout le pâté, avec un œuf battu, blanc & jaune ; pour enjoliver le pâté, vous y mettrez des fleurs-de-lys faites avec de la même pâte, & le redorerez une ſeconde fois ; un moment avant que de le mettre au four, vous mettrez par la cheminée du pâté, deux cuillerées d'eau-de-vie, cela lui donnera un bon goût ſans ſentir l'eau-de-vie, par le mélange des goûts qui ſeront enſemble.

Faites-le cuire au four au moins quatre heures ; vous en jugerez ſuivant ſa groſſeur.

Gros Entremets pour le milieu.

Quand il ſera cuit, vous le mettrez dans un endroit frais pour le faire refroidir, & boucherez ſa cheminée avec un morceau de pâte crue, juſqu'à ce que vous le ſerviez.

De la pâte appellée feuilletage.

Prenez un litron de farine ; (c'eſt plus qu'il n'en faut pour faire une tourte d'entremets) mettez ce litron de farine ſur la table, avec un peu de ſel & d'eau, ce que la farine en peut boire : pétriſſez un moment la farine avec l'eau : que cette pâte ne ſoit ni trop molle ni trop épaiſſe ; laiſſez-la repoſer deux heures avant que de vous en ſervir ; vous prenez enſuite preſque autant de beurre

beurre que de pâte, abattez la pâte avec le rouleau, mettez le beurre dans le milieu, & donnez cinq tours en été, & six en hiver : *ce que l'on appelle tour*, c'eſt d'abattre la pâte avec le rouleau, juſqu'à ce qu'elle ſoit de l'épaiſſeur d'un demi-doigt, en jettant de temps en temps & légérement un peu de farine. *De la pâtiſſerie.*

Quand chaque tour eſt fini, vous repliez la pâte en trois, & recommencez chaque tour juſqu'à définition.

Vous vous ſervez de cette pâte pour faire toutes ſortes de tourtes pour entremets, pour faire *des petits pâtés*, & toutes ſortes de *gâteaux feuilletés.*

Petits pâtés friands.

Vous faites d'abord des petits pâtés ordinaires qui ſe font avec du feuilletage, vous prenez un peu de ruelle de veau & autant de moëlle de bœuf que vous hachez bien enſemble ; mettez-y perſil, ciboule & champignons, le tout haché, deux œufs entiers, ſel, poivre ; délayez cette farce avec un demi-ſeptier de crême ; goûtez ſi elle eſt de bon goût : vous prenez enſuite des moules à petits pâtés, pour y mettre des petites abaiſſes de pâte de l'épaiſſeur d'un écu : mettez de cette farce ſur la pâte, & couvrez d'une abaiſſe de pâte ; dorez-les & les faites cuire au four.

Pendant qu'ils cuiſent, vous prenez du blanc de volaille cuite à la broche, que vous hachez très-fin ; mettez dans une caſſerole environ chopine de bon bouillon, un petit bouquet de fines herbes, un peu de beurre ; faites réduire le bouillon au quart, vous ôtez le bouquet, & mettez le blanc de vo-

laille haché, & un peu de sel ; faites chauffer sans bouillir, & y mettez une liaison de trois jaunes d'œufs avec de la crême ; faites lier sur le feu, & y mettez après un jus de citron.

De la pâtisserie.

Vos petits pâtés étant retirés du four, ôtez le dessus de chaque pour en ôter après la viande ; à la place de cette viande mettez-y votre ragoût de blanc de poulets, une cuillerée à chaque, remettez sur chaque petit pâté son couvercle, & les servez le plus chaudement que vous pouvez.

Gâteau d'amandes.

Entremets. Mettez sur une table un litron de farine, faites un trou dans le milieu pour y mettre gros comme la moitié d'un œuf de bon beurre, quatre œufs, blancs & jaunes, une pincée de sel, un quarteron de sucre fin, six onces d'amandes douces, pilées très-fin ; pêtrissez-le tout ensemble, & en formez un gâteau à l'ordinaire ; faites-le cuire & le glacez avec du sucre & la pêle rouge.

Gâteau au lard.

Entremets. Coupez trois quarterons de petit lard en petites tranches très-minces ; mettez-le dans une casserole sur un petit feu, pour le faire cuire pendant une demi-heure ; ensuite vous mettrez un litron & demi de farine sur la table : faites un trou dans le milieu, mettez-y le lard qui s'est fondu en faisant cuire le petit lard ; une demi-livre de beurre, peu de sel, deux œufs, un grand verre d'eau : pêtrissez la pâte & la laissez reposer une heure : mettez toutes vos tranches de petit lard dans la pâte, un peu distantes l'une de l'autre ; formez votre gâteau comme

à l'ordinaire, dorez-le avec de l'œuf battu, & le faites cuire une bonne heure dans le four ou dessous un couvercle de tourtiere.

De la pâtisserie.

Gâteau en Lozange.

Faites une pâte de feuilletage, comme celle qui est expliquée ci-devant, page 360. Abattez-la avec le rouleau de l'épaisseur d'un demi doigt, coupez-la en lozange de la largeur de deux doigts, dorez-le dessus des gâteaux avec de l'œuf battu : faites cuire un bon quart-d'heure au four ; ensuite vous les glacez avec du sucre & la pêle rouge.

Entremets.

Gâteau de Savoie.

Mettez quatorze œufs dans une balance, & de l'autre côté, autant pesant de sucre fin : ôtez-le sucre & mettez à la place de la farine la pesanteur de sept œufs, ôtez la farine pour la mettre à part : cassez les œufs, mettez les jaunes dans une terrine, & les blancs dans une autre ; mettez avec les jaunes le sucre que vous avez pesé, & un peu de citron verd rapé, de la fleur d'orange grillée & hachée ; battez le tout ensemble pendant une demi-heure ; ensuite vous y mettez les blancs d'œufs bien fouettés, & la farine que vous avez pesée, que vous mettez en douceur en remuant à mesure le biscuit avec le fouet : vous avez une casserole de moyenne grandeur & profonde, ou une poupetoniere, que vous frottez d'abord avec du beurre affiné : essuyez-la bien avec un torchon, & y mettez du beurre affiné pour qu'il s'étende par-tout ; mettez-y votre biscuit, & le faites cuire au four, d'une chaleur modérée, pendant une bonne heure & demie ; quand il sera cuit vous le renversez

Gros Entremets, froid.

doucement sur un plat; s'il est d'une belle couleur dorée, vous la servez dans son naturel, & s'il avoit trop de couleur, il faudroit le glacer avec une glace blanche qui se fait avec du sucre très-fin, un blanc d'œuf & le jus de la moitié d'un citron : battez le tout ensemble dans une assiette de faïance & une cuiller de bois, jusqu'à ce que la glace soit bien blanche, & vous vous en servez pour couvrir tout le gâteau, ne servez que quand la glace sera seche.

De la pâtisserie.

Gâteau à la crême.

Entremets. Mettez sur une table un litron de farine, faites un trou dans le milieu pour y mettre un demi-septier de crême double, une bonne pincée de sel, pêtrissez légérement la pâte, laissez-la reposer une demi-heure; ensuite vous mettrez une bonne demi-livre de beurre dans la pâte : abattez-la cinq fois comme une pâte à feuilletage; ensuite vous en formerez un gâteau, ou plusieurs petits; dorez-les avec de l'œuf battu, & faites cuire au four : vous vous réglerez sur cette dose pour faire la quantité de gâteaux que vous voudrez.

Gâteau à la royale.

Entremets. Mettez dans une casserole une pincée de citron verd haché, deux onces de sucre, un peu de sel, gros comme la moitié d'un œuf de beurre, un bon verre d'eau; faites bouillir un moment, & y mettez quatre ou cinq cuilerées de farine : faites dessécher sur le feu, en remuant toujours, jusqu'à ce que la pâte soit bien épaisse, & qu'elle commence à s'attacher à la casserole, ôtez-la du feu & y mettez un œuf à la fois en remuant fort

avec la cuiller, jusqu'à ce qu'il soit bien mêlé dans la pâte ; vous continuerez d'y mettre des œufs un à un de cette façon jusqu'à ce que la pâte soit molle sans être liquide, ensuite vous y mettrez un peu de fleur d'orange pralinée, & deux biscuits d'amandes ameres, le tout bien fin ; dressez les petits gâteaux de la grosseur de la moitié d'un œuf sur du papier beurré : dorez le dessus avec de l'œuf battu : faites cuire une demi-heure au four, d'une chaleur douce.

De la pâtisserie.

Gâteau de brioche.

Mettez un litron de farine sur une table, & la pétrissez avec un peu d'eau chaude, & un peu plus de demi-once de levure de biere : si vous n'en avez point, vous mettrez à la place un petit morceau de levure de pain : enveloppez cette pâte dans un linge, & mettez revenir dans un endroit chaud pendant un quart-d'heure l'été, & une heure en hiver ; ensuite vous mettrez deux litrons de farine sur une table, avec la pâte que vous avez fait en levain ; une livre & demie de beurre, dix œufs, un demi-verre d'eau, près d'une once de sel fin : pétrissez le tout ensemble, avec le plat des mains, jusqu'à trois fois : saupoudrez-la de farine, & l'enveloppez d'une nape, pour la laisser revenir neuf ou dix heures : coupez cette pâte suivant la grosseur de vos gâteaux de brioche que vous voulez faire : moulez-les en les arrondissant avec les mains, applatissez un peu le dessus, dorez avec de l'œuf battu ; faites-les cuire au four, pour les petites une demi-heure, & les grosses, une heure & demie.

Entremets.

Gâteau de viande.

De la pâtisserie. Gros Entremets. froid.

La viande que vous employerez donnera le nom à votre gâteau, comme gâteau de lievre, de lapin, de bœuf, &c. Ils se font tous de même, à cette différence que le gibier se mêle avec autant de viande de boucherie. Pour faire un gâteau de mouton, vous prenez un gigot, levez-en toute la chair, après avoir ôté les peaux, hachez-la avec un peu de graisse de bœuf; mettez cette viande avec une livre de lard coupé en dés, six jaunes d'œufs, sel fin, fines épices, un demi-verre d'eau-de-vie, champignons, un peu d'échalotes, persil, ciboule, le tout haché: mettez des bardes de lard dans le fond d'une casserole, & votre farce de viande dessus: après l'avoir bien mêlée avec tout son assaisonnement, faites-la cuire au four au moins trois heures, la cuisson faite, laissez refroidir dans la casserole: ôtez-la ensuite pour la renverser sur un plat, laissez les bardes de lard qui sont autour du gâteau, ratissez-les légérement avec le couteau, & servez sur un plat garni d'une serviette.

Gâteau de riz.

Entremets.

Mettez dans une petite marmite un peu plus d'un quarteron de riz bien lavé, faites-le crever sur le feu avec un verre d'eau, & ensuite de bon lait, jusqu'à ce qu'il soit bien cuit & épais, laissez-le refroidir; faites une pâte avec un litron de farine, du sel, quatre œufs, une demi-livre de beurre & de ris; pétrissez le tout ensemble & en formez un gâteau; dorez-le avec de l'œuf battu, & le faites cuire au four pendant une heure, ou dessous un couvercle de tourtiere: ayez

soin de beurrer le papier que vous mettez dessous le gâteau.

Tartelettes. *De la pâtisserie.*

Faites une pâte à feuilletage, comme il est marqué ci-devant, page 360 ; abattez-la de l'épaisseur d'un petit écu, & en coupez des petites abaisses avec un coupe-pâte ; mettez-les sur des moules à petits pâtés, & sur la pâte une petite cuillerée de crême de franchipane, comme celle qui est marquée ci-devant, page 332, ou bien des confitures de celles que vous voudrez pourvu que ce ne soit pas de la gelée ; couvrez avec quelques bandes de pâte ; & un bord autour de la même pâte, faites cuire une demi-heure au four ; glacez-les avec du sucre & la pêle rouge. Entremets.

Darioles.

Mettez sur une table un peu plus de demi-litron ne farine, avec un quarteron de beurre, une pincée de sel, & un verre d'eau, pétrissez le tout ensemble pour en faire une pâte ferme, abattez cette pâte avec le rouleau de l'épaisseur d'un demi-doigt, coupez-la en morceaux de la grandeur des moules à petits pâtés, appuyez les doigts sur chaque morceau, & les relevez sur les bords, en les pinçant tout autour, pour faire un bord de la hauteur d'un doigt & de l'épaisseur d'une piece de vingt-quatre sols ; mettez-les au four d'une chaleur modérée ; un demi-quart-d'heure après, mettez-y un demi-septier de crême délayée avec deux œufs & deux cuillerées de farine, très-peu de sel, une once de sucre ; quand elles seront cuites, jettez du sucre fin par-dessus. Entremets.

Timbales de biscuits.

De la pâtisserie. Prenez six œufs & autant pesant de sucre fin, & la pesanteur de trois œufs de farine, ce qui vous fournira pour faire six timbales de la grandeur d'un bon verre chacune, qui vous feront un petit plat d'entremets : pour les faire vous observerez la même façon que pour le gâteau de Savoie que vous trouverez ci-devant, page 363. à cette différence qu'il ne faut qu'une demi-heure pour la cuisson & le four un peu plus doux.

Croquantes.

Entremets. Mettez sur une table un demi-litron de farine, avec un quarteron de sucre fin, un blanc d'œuf, une demi-cuillerée d'eau de fleur d'orange, gros comme la moitié d'un œuf de beurre, un demi-verre d'eau ; une petite pincée de sel, pétrissez le tout ensemble pour en faire une pâte bien liée & ferme ; abattez-la très-mince, & en coupez de petites abaisses que vous mettez sur des moules à petits pâtes ; faites-les cuire un quart-d'heure dans un four très-doux ; quand elles seront froides, vous y mettrez légèrement dessus de la gelée de groseille ou d'autres confitures : cette même pâte sert pour faire des croquantes découpées, à cette différence que vous y mettrez plus de blancs d'œufs & point d'eau.

Feuillantines.

Entremets. Faites une pâte à feuilletage, comme il est marqué ci-devant, page 360 ; abattez en une abaisse de la grandeur d'une tourte & de l'épaisseur d'un petit écu : mettez-la sur une tourtiere, & de la crême de franchipane

dessus, couvrez-la d'une autre abaisse découpée & à jour : collez-les ensemble, en appuyant sur les bords, dorez-les avec de l'œuf battu : faites cuire au four pendant une heure. L'on en fait de petites un peu plus grandes que des tartelettes de la même façon.

De la pâtisserie.

Génoises.

Entremets.

Faites une pâte brisée : abattez-la de l'épaisseur d'un petit écu : & la coupez avec un coupe-pâte de même grandeur : mettez sur chaque morceau une pleine cuiller à café de crême de franchipane : mouillez un peu les bords, couvrez avec un autre morceau de pâte comme dessous : collez-les bien ensemble en les pinçant tout autour : faites-les frire de belle couleur ; égouttez-les sur un linge, & glacez le dessus avec du sucre & la pêle rouge.

Poupelain.

Entremets.

Mettez dans une casserole trois verres d'eau, avec une bonne pincée de sel, & gros comme la moitié d'un œuf de beurre : faites bouillir, & l'ôtez du feu pour y mettre un bon demi-litron de farine : après l'avoir delayée, remettez sur le feu en remuant toujours jusqu'à ce que la pâte soit épaisse, & qu'elle commence à s'attacher à la casserole, ôtez la pâte pour la mettre dans une autre casserole : vous y mettrez tout de suite un œuf à la fois, & le délaierez à mesure : vous continuerez de mettre des œufs un à un jusqu'à ce que la pâte soit molle sans être liquide : ayez une casserole de la grandeur que vous voulez faire le poupelain : beurrez-la en dedans avec du beurre affiné, met-

De la pâtisserie.

tez-y votre pâte pour faire cuire au four une heure & demie ; enſuite vous l'ôtez de la caſſerole, coupez-la par le milieu, en tournant le couteau tout autour pour enlever le deſſus, ôtez toute la pâte du dedans qui n'eſt pas cuite ; ayez de bon beurre chaud que vous mettez dans tout le dedans en frottant avec des plumes ou un doroir ; jettez par-tout du ſucre fin : & de l'écorce de citron hachée très-fin, remettez-le deſſus du poupelain ſur l'autre moitié, frottez par-tout avec du beurre & du ſucre fin par-deſſus : glacez avec la pêle rouge.

Gâteau à la Brie.

Entremets. Prenez du fromage de Brie qui ſoit bien gras, pêtriſſez-le avec un litron & demi de farine, trois quarterons de beurre, très-peu de ſel : vous mettez cinq ou ſix œufs pour délayer votre pâte ; quand elle ſera bien pétrie, vous la mouillerez pour la laiſſer repoſer une heure ; enſuite vous formerez votre gâteau à l'ordinaire pour le faire cuire.

Talmouzes.

Entremets. Vous mettez dans une caſſerole un poinçon d'eau, un demi-quarteron de beurre, un peu de ſel : quand l'eau bout, mettez-y deux cuillerées de farine, que vous délayez bien juſqu'à ce que votre pâte ſoit ferme : ôtez-la de deſſus le feu ; & délayez dedans autant d'œufs que la pâte en peut boire ſans être liquide : vous y mettez enſuite du fromage blanc à la crême bien égoutté & fait du jour, que vous délayez avec votre pâte ; vous prenez enſuite des moules à petits pâtés, mettez-y une abaiſſe de feuilletage de la même pâte que celle à petits pâtés, abat-

tez-la bien mince, mettez-la sur les moules à petits pâtés, de façon qu'elle déborde en quatre coins; vous coucherez dessus votre pâte à fromage de la grosseur d'un petit œuf, & l'envelopperez avec les quatre coins du feuilletage, dorés avec de l'œuf battu; faites cuire au four à feu doux; quand elles sont cuites & de belle couleur, servez chaudement pour entremets. *De la pâtisserie.*

Meringues.

Prenez des blancs d'œufs suivant la quantité que vous en voudrez faire, (cinq sont suffisants pour faire un petit plat d'entremets) fouettez-les en neige dans une terrine; quand ils sont bien montez, ajoutez-y de l'écorce de citron rapée, du sucre en poudre; refouettez encore un peu les blancs d'œufs: vous mêlez le sucre & le citron, vous dressez ensuite vos meringues sur une feuille de papier blanc, en faisant de petits tas de la grosseur de la moitié d'un œuf, sans qu'ils se touchent; mettez dessus le couvercle chaud avec un peu de braise par dessus pour les faire cuire; quand elles sont cuites & de belle couleur, ôtez-les de dessus le papier pour ôter de dedans ce qui n'est pas cuit, & mettez à la place un peu de confitures; vous en colerés deux l'une contre l'autre & vous les servirez le plus séchement que vous pourrez. Entremets.

Tourtes de toutes sortes de confitures pour l'hiver.

Vous prenez telle confiture que vous jugerez à propos, (ce sera la confiture que vous emploierez qui donnera le nom à la tourte) soit marmelade d'abricots, confi- Entremets.

ture de cerise, confiture de verjus, marmelade de pomme, &c.

De la pâtisserie. Vous prendrez de la pâte feuilletée, comme il est dit ci-dessus : vous en mettrez dans le fond d'une tourtiere ; mettez sur la pâte la confiture que vous destinez pour la tourte, en y laissant un bord d'un pouce, que vous mouillerez avec des plumes trempées dans de l'eau : vous mettrez par-dessus de petites bandes de pâte arrangées par dessein, qui couvriront toute la confiture, & ferez un bord de pâte à votre tourte : faites-la cuire au four ; il ne faut qu'une heure au plus pour sa cuisson.

Quand elle sera cuite, vous mettrez par dessus du sucre fin, & passerez la pêle rouge par-dessus pour la glacer.

Entremets. *L'on fait aussi* des tourtes de la même façon, avec plusieurs restes de compotes qui ne sont point en état de resservir, pourvu qu'elles ne soient pas aigres, il ne faudroit point s'en servir : vous mêlez tous ces restes de compotes ensemble comme une marmelade, & vous en servez de la même façon des confitures.

Des tourtes faites avec de la gelée.

Les tourtes que l'on fait avec de la gelée sont différentes, parce que la chaleur faisant fondre la gelée, les tourtes auroient fort mauvaise façon : pour éviter cet inconvénient :

Mettez de la pâte feuilletée dans le fond de votre tourtiere : mettez-y un bord de pâte comme aux autres, & la mettez cuire sans autre façon.

Quand votre pâte est cuite, mettez du sucre fin sur le bord, & la glacez avec la pêle rouge.

Aussi-tôt que la tourte est refroidie, couvrez tout le fond de la tourte jusqu'au bord, avec la gelée que vous avez envie d'y mettre; servez froid pour entremets. *De la pâtisserie.*

Les gelées dont vous pouvez vous servir, sont:

De Groseilles.	De Coings.
De Framboises.	De Cerises.
De Pommes.	

Gâteaux fourrés.

Prenez de la pâte à feuilletage, formez deux gâteaux égaux, de la grandeur de votre plat d'entremets, & de l'épaisseur de deux écus chacun; vous mettez sur le premier des confitures, en laissant un doigt de bord, que vous mouillerez avec un doroir trempé dans de l'eau; mettez-le second gâteau sur le premier, & les collez bien ensemble avec les doigts, en les maniant tout autour; après les avoir un peu façonnés, dorez-les avec de l'œuf battu; faites-les cuire au four. Entremets.

Quand ils sont cuits & sortant du four, passez dessus un doroir trempé dans du beurre, & jettez par-tout par-dessus de la petite nompareille.

Une autre façon, pour changer; à la place de nompareille, vous y mettez du sucre fin, & la pêle rouge par-dessus pour les glacer.

Tourtes de confitures pour l'été.

Elles se font avec les fruits nouveaux, à mesure que la nature nous les produit. La façon de les travailler se trouvera ci-après dans le traité de l'office; ce sera l'article des compotes qu'il faudra suivre; la seule Entremets.

différence est que vous ferez le sirop plus court & plus fort.

De la pâtisserie.

Si ce sont des fruits à noyaux ou à pelures, vous aurez soin de les ôter.

Vos compotes étant froides, vous les façonnerez & servirez dans le même goût que celles d'hiver.

CHAPITRE XV.

DES RAGOUTS.

Ragoût de truffes.

Des ragoûts.

PElez de moyennes truffes, & les coupez en tranches; mettez-les dans une casserole, avec un petit morceau de bon beurre; un bouquet de persil, ciboule, une demi-gousse d'ail, deux clous de girofle; passez-les sur le feu, & y mettez une pincée de farine; mouillez avec un verre de bouillon & autant de vin blanc: faites cuire à petit feu pendant une heure; dégraissez & y ajoutez un peu de coulis, sel, gros poivre.

Ragoût de mousserons, champignons & morilles.

Mettez des mousserons dans une casserole, avec un morceau de beurre, un bouquet de persil, ciboule; passez-les sur le feu; mettez-y une pincée de farine, & mouillez avec un verre de bouillon, un demi-verre de vin blanc; autant de jus, faites cuire une bonne heure; dégraissez, ajoutez-y un peu de coulis, si vous en avez: & si vous n'en avez point, vous y mettrez un peu plus de

farine, en les passant; assaisonnez de sel, gros poivre. Le ragoût de champignons & de morilles se fait de même, à cette différence qu'il faut que les morilles soient bien lavées & battues dans plusieurs eaux, pour en faire sortir le sable.

Des ragoûts.

Ragoût d'écrevisses.

Après les avoir fait bouillir un moment dans l'eau, vous épluchez les queues, que vous mettez dans une casserole, avec un demi-verre de bon vin blanc, autant de bon bouillon, & un verre de bon coulis; faites-les bouillir un quart-d'heure, & servez avec ce que vous voudrez: si vous voulez les servir avec un coulis d'écrevisses, vous les ferez cuire avec un peu de bouillon & vin blanc; quand il n'y aura presque plus de sauce, vous les mettrez dans un coulis d'écrevisses fait comme celui qui est expliqué ci-devant, page 274.

Ragoût de pistaches.

Ayez une demi-poignée de pistaches que vous mettez un instant à l'eau bouillante, pour en ôter la peau, & les jettez à mesure dans l'eau fraîche; mettez-les égoutter, & ensuite vous les mettrez dans une sauce faite avec un bon coulis.

Ragoût de passe-pierre.

Prenez de la passe-pierre confite; il n'en faut prendre que les feuilles que vous faites blanchir un moment à l'eau bouillante, pour leur ôter la force du vinaigre; vous les mettez ensuite, après qu'elles sont pressées, pour en faire sortir l'eau, dans une bonne sauce faite d'un coulis lié.

Des ragoûts.

Ragoût de foies gras.

Otez l'amer des foies, & les laiſſez entiers; faites-les blanchir un inſtant à l'eau bouillante, & les mettez enſuite dans une caſſerole, avec deux cuillerées à ragoût de coulis, un demi-verre de vin blanc, autant de bouillon, un bouquet de perſil, ciboule, une demi-gouſſe d'ail, ſel, gros poivre; faites-les bouillir une demi-heure; ayez ſoin de bien dégraiſſer. Servez avec telle viande que vous voudrez, ou ſeul pour entremets.

Ragoût de choux.

Faites bouillir dans l'eau pendant une demi-heure la moitié d'un moyen chou; retirez-le à l'eau fraîche; preſſez-le bien & ôtez le trognon; hachez un peu le chou, & le mettez dans une caſſerole avec un morceau de bon beurre, paſſez-le ſur le feu, mettez-y une bonne pincée de farine; mouillez avec du bouillon & du jus, juſqu'à ce qu'il y en ait aſſez pour donner une couleur dorée à votre ragoût; faites bouillir à petit feu juſqu'à ce que le chou ſoit cuit & réduit à courte ſauce; aſſaiſonnez de ſel, gros poivre, un peu de muſcade rapée. Servez deſſous la viande que vous jugerez à propos.

Ragoût de farce.

Mettez dans une caſſerole de l'oſeille, laitue, cerfeuil, perſil, ciboule, pourpier, le tout bien lavé, haché & bien preſſé, avec un bon morceau de beurre; paſſez-les ſur un bon feu, juſqu'à ce qu'il n'y ait plus d'eau; mettez-y une bonne pincée de fa-

rine ; mouillez avec du jus & du coulis, sel, gros poivre ; faites cuire & servez à courte sauce : si c'est en maigre, après avoir mis de la farine, mouillez avec du bouillon maigre ; faites bouillir jusqu'à ce que les herbes soient cuites, & qu'il ne reste plus de sauce : mettez-y une liaison de trois jaunes d'œufs délayés avec de la crême ou du lait : faites lier sur le feu sans bouillir.

Des ragoûts.

Ragoût de laitance.

Faites blanchir un moment à l'eau bouillante deux laitances de carpes, & les mettez dans une casserole, avec deux cuillerées de coulis, un demi-verre de vin blanc, autant de bon bouillon, un bouquet de persil, ciboule, une demi-gousse d'ail ; faites bouillir un quart-d'heure ; assaisonnez de sel, gros poivre : *en maigre*, mettez dans une casserole, oignons en tranches, une racine, un panais coupé en zestes, un bouquet de persil, ciboule, une pointe d'ail, deux clous de girofle, une demi feuille de laurier, thym, basilic, un morceau de beurre ; passez-les sur le feu, & y mettez une pincée de farine, mouillez avec un verre de vin blanc, autant de bouillon maigre : faites bouillir & réduire à moitié : passez la sauce au tamis ; mettez-y les laitances, pour les faire bouillir un quart-d'heure, & avant que de servir, une liaison de trois jaunes d'œufs délayés avec de la crême ou du lait, sel, gros poivre : faites lier sur le feu sans bouillir.

Ragoût mêlé.

Mettez dans une casserole des champignons coupés en quatre, des foies gras,

deux ou trois culs d'artichaux cuits à moitié dans l'eau, & coupés par morceaux, un bouquet de persil, ciboule, une demi-gousse d'ail, un peu de beurre; passez-le tout sur le feu; mettez-y une pincée de farine: mouillez avec un demi-verre de vin blanc, un peu de coulis & du bouillon; faites cuire une demi-heure; dégraissez, assaisonnez de sel, gros poivre. Si vous avez de petits œufs, vous les faites bouillir un instant dans l'eau: ôtez-en la petite peau, & les mettez dans le ragoût; faites faire un bouillon; si vous n'en avez point de naturel, & que vous en vouliez faire qui en approche, prenez deux jaunes d'œufs durs, que vous pilez, & y mettez avec un jaune d'œuf crud, une idée de sel fin: mettez-les sur une table farinée: roulez-les comme une petite saucisse, & les coupez en petits morceaux d'égale grandeur: roulez chaque morceau dans vos mains avec un peu de farine, pour les arrondir, & les mettez à mesure sur un plat fariné; lorsqu'ils seront tous faits, mettez-les un moment dans de l'eau bouillante: après qu'ils auront fait deux bouillons, retirez-les à l'eau fraîche; faites-les égoutter avant que de les mettre dans le ragoût: si vous voulez mettre ce ragoût au blanc, vous n'y mettrez point de coulis: avant que de servir, vous y mettrez une liaison de trois jaunes d'œufs avec de la crême.

Des ragoûts.

Ragoût de moules.

Elles s'accommodent en maigre, comme il est explique ci-devant page 263. *En gras*, mettez dans une casserole quelques champignons, un bouquet de persil, ciboule, une gousse d'ail, deux clous de girofle, un pe-

tit morceau de beurre, un oignon en tranches, avec une racine; passez-les sur le feu jusqu'à ce qu'ils soit colorés; mettez-y une pincée de farine; mouillez avec un verre de vin blanc, de l'eau des moules, du jus; faites bouillir une bonne demi-heure; dégraissez; ajoutez-y un peu de coulis; si vous n'en avez point, il faut un peu plus de farine & de jus: faites réduire au point d'une sauce; passez-la au tamis, mettez-y les moules sans coquilles, après que vous les aurez fait ouvrir sur le feu, un peu de gros poivre & du sel, si l'eau des moules n'a point assez salé la sauce.

Des ragoûts.

Ragoût aux montants de cardons.

Faites-les cuire comme les cardons d'Espagne, qui sont expliqués ci-devant, page 298, & les servez de même.

Ragoût d'olives.

Prenez un demi-septier d'olives, que vous coupez chacune en tournant autour du noyau, de façon que toute la chair se tienne ensemble sans être séparée; mettez-les à mesure dans l'eau; vous les ferez bien égoutter, pour les mettre ensuite dans une bonne sauce d'un coulis de veau assaisonné de bon goût.

Ragoût au salpicon.

Mettez dans une casserole un ris de veau blanchi, deux culs d'artichaux aussi blanchis, des champignons, le tout coupé en dés, avec un bouquet de persil, ciboule, une demi-gousse d'ail, un clou de girofle, une demi-feuille de laurier, un peu de basilic, un morceau de beurre; passez-les sur

le feu, & y mettez une bonne pincée de farine; mouillez avec du jus, vin blanc, un peu de bouillon, sel, gros poivre; faites cuire & réduire à courte sauce; dégraissez avant que de servir.

Des ragoûts.

Ragoûts de Marons.

Otez-la premiere peau à un demi-cent de marons; mettez-les dans une poële percée pour les remuer sur le feu jusqu'à ce que vous puissiez ôter la seconde; ensuite vous les mettrez dans une casserole, avec un demi-verre de vin blanc, deux cuillerées de coulis, un peu de bouillon, du sel: faites cuire & réduire à courte sauce: ayez attention qu'ils soient bien cuits & entiers.

DIFFERENTES SAUCES

BOURGEOISES.

Sauce au mouton.

Différentes sauces.

METTEZ dans une casserole de l'échalote hachée, très-peu d'ail: écrasez l'ail & l'échalote ensemble, & y mettez une cuillerée de bouillon, pour les délayer: vous y ajouterez ensuite deux cuillerées de coulis, du sel & poivre: faites faire un bouillon à cette sauce, passez-la au tamis dans une autre casserole. Avant que de la servir, vous la ferez chauffer un moment.

Sauce mêlée.

Prenez persil, ciboule, champignons, une petite pointe d'ail, le tout bien haché; passez-la sur le feu, avec un peu de beurre; mettez-y une

pincée de farine, & mouillez de bon bouillon.

Quand votre sauce est cuite & réduite à moitié, mettez-y deux cornichons hachés, une liaison de trois jaunes d'œufs délayés avec du bouillon; faites lier votre sauce, & l'assaisonnez de bon goût : servez-vous-en pour ce que vous jugerez à propos. *Différentes sauces.*

Sauce appétissante.

Prenez de toutes sortes de petites herbes à fourniture de salade, de chacune suivant sa force : après les avoir épluchées & lavées, mettez avec trois échalotes ; faites bouillir le tout un petit moment dans un poëlon, & le retirez à l'eau fraîche : après l'avoir pressé, il faut le piler bien fin dans un mortier ; vous le mettez ensuite dans une casserole, avec une cuillerée de bouillon & deux cuillerées de coulis ; délayez le tout & le passez au tamis dans une autre casserole : vous y mettrez du sel, gros poivre, un peu de beurre & une cuillerée de moutarde. Faites lier la sauce sans qu'elle bouille.

Sauce au blanc, en gras & en maigre.

Mettez dans une casserole, si c'est en gras, du bouillon gras, & en maigre, du bouillon maigre, un bonne mie de pain, un bouquet garni de persil, ciboule, ail, échalote, thym, laurier, basilic, clous de girofle, un peu de muscade, quelques champignons entiers, un verre de vin blanc, sel, poivre ; faites bouillir le tout ensemble, & le faites réduire à moitié, vous passez ensuite cette sauce à l'étamine pour en tirer un petit coulis.

Quand vous êtes prêt à vous en servir,

vous y mettez une liaiſon de trois jaunes d'œufs avec de la crême ; faites-la lier ſur le feu, & ſoyez attentif à ne la point laiſſer tourner.

Différentes ſauces.

Vous pouvez vous ſervir de cette ſauce pour toutes les viandes & poiſſons que vous voudrez mettre au blanc.

Sauce au verjus.

Mettez dans une caſſerole deux cuillerées de verjus, autant de coulis, ſel, gros poivre, de l'échalote hachée très-fine : que cette ſauce ſoit fort claire : faites-la chauffer, & vous en ſervez pour des grillades.

Sauce Provençale.

Mettez dans une caſſerole deux cuillerées d'huile fine, de l'échalote & champignons hachés, deux gouſſes d'ail entieres : paſſez le tout ſur le feu : mettez-y une pincée de farine, & mouillez enſuite avec du bouillon & un verre de vin blanc, ſel, gros poivre, un bouquet de perſil, ciboule : faites bouillir cette ſauce à petit feu, pendant une demi-heure : dégraiſſez-la, & ne laiſſez d'huile que ce qu'il faut pour qu'elle ſoit perlée & légere : ôtez le bouquet & les deux gouſſes d'ail. Servez avec ce que vous jugerez à propos.

Sauce-Robert Bourgeoiſe.

Mettez dans une caſſerole un peu de beurre avec une cuiller à bouche de farine : faites rouſſir votre farine à petit feu : quand elle eſt de belle couleur : mettez-y trois gros oignons hachés très-fin, & du beurre ſuffiſamment pour faire cuire l'oignon : mouillez enſuite avec du bouillon : dégraiſ-

fez la sauce, & la laissez bouillir une demi-heure : quand vous êtes prêt à servir, mettez-y sel, gros poivre, filet de vinaigre & de la moutarde. Vous vous servirez de cette sauce pour le porc frais & dindon.

Différentes sauces.

Sauce à la créme.

Mettez dans une casserole un peu de beurre, persil, ciboule, échalote, le tout haché, une gousse d'ail entiere : passez le tout sur le feu : mettez-y une bonne pincée de farine : mouillez avec de la crême ou du lait : faites bouillir un quart-d'heure ; passez la sauce au tamis dans une autre casserole : quand vous êtes prêt à servir, mettez-y un peu de bon beurre, avec une pincée de persil blanchi & haché très-fin, sel, gros poivre : faites lier la sauce sur le feu. Vous pouvez vous servir de cette sauce pour toutes sortes d'entrées au blanc.

Sauce à la Marquise & piquante.

Mettez dans une casserole deux bonnes pincées de chapelure de pain bien fine, gros comme un petit écu de bon beurre, plein une cuiller à bouche d'huile fine, de l'échalote hachée, sel, gros poivre, du verjus suffisamment pour éclaircir la sauce : faites-la chauffer pour la faire lier, en la remuant avec une cuiller.

Cette sauce peut servir, en gras & en maigre, à toutes sortes de viandes qui ont besoin d'une sauce piquante.

Sauce au petit-Maître, qui sert pour toutes sortes de volailles ou gibier.

Mettez dans une casserole un verre de vin

Différentes sauces.

blanc, la moitié d'un citron coupé en tranches, un peu de chapelure de pain très-fine, deux cuillerées à bouche de bonne huile, un bouquet de persil, ciboule, deux gousses d'ail, un peu d'estragon, deux clous de girofle, un peu de bon bouillon, sel, gros poivre; faites bouillir le tout ensemble à très-petit feu pendant un quart-d'heure : dégraissez ensuite, & passez votre sauce au tamis. Vous vous servirez de cette sauce pour ce que vous voudrez, soit volaille ou gibier.

Sauce backique, qui peut servir de sauce verte & piquante.

Mettez dans une casserole une cuillerée d'huile fine, demi-septier de bon bouillon, une chopine de vin blanc; faites bouillir le tout ensemble, & réduire à plus de moitié : mettez-y ensuite de l'échalote, du cresson à la noix, de l'estragon, du cerfeuil, persil, ciboule, un peu d'ail, le tout haché très-fin, sel, gros poivre : faites bouillir le tout ensemble un instant, & servez : si vous avez un peu de coulis à mettre dans la sauce, elle n'en sera que mieux.

Cette sauce peut vous servir pour une sauce verte piquante, à telle viande que vous jugerez à propos.

Sauce à la ravigote.

Mettez dans une casserole un verre d'excellent bouillon, une demi-cuillerée à café de vinaigre, sel, gros poivre, gros comme une noix de bon beurre manié de farine, avec deux pincées de fourniture de salade, comme un peu d'estragon, civette, cerfeuil, pimprenelle, cresson à la noix : faites bouillir cette fourniture un moment dans l'eau; pressez-la bien & la hachez très-fine,

fin : mettez-la dans la sauce & la faites lier sur le feu pour la servir sur ce que vous voudrez : si vous mettez la fourniture sans la faire blanchir, il en faut la moitié moins.

Différentes sauces.

Sauce à l'Espagnole.

Elle se fait en mettant du coulis dans une casserole, avec un bon verre de vin blanc, autant de bon bouillon, un bouquet de persil, ciboule, deux gousses d'ail, deux clous de girofle, une demi-feuille de laurier, une pincée de coriandre, deux cuillerées d'huile, un oignon en tranches, une racine, & la moitié d'un panais : faites-la bouillir près de deux heures à très-petit feu ; ensuite vous la dégraissez pour la passer au tamis : assaisonnez avec un peu de sel, gros poivre : vous vous en servirez à ce que vous voudrez.

Sauce à la Sultane.

Mettez dans une casserole une chopine de bouillon, avec un verre de vin blanc, deux tranches de citron, la peau ôtée, deux clous de girofle, une gousse d'ail, une demi-feuille de laurier, persil, ciboule, un oignon, & une racine : faites bouillir une heure & demie à petit feu, & réduire au point d'une sauce : passez-la au tamis : ensuite vous y mettrez un peu de sel, gros poivre, un jaune d'œuf dur haché ; une pincée de persil blanchi, haché très-fin.

Sauce à l'Allemande.

Mettez dans une casserole un peu de coulis avec autant de bouillon, une pincée de persil blanchi haché, deux foies de volailles cuits, un anchois & des capres ; le tout haché très-fin, gros comme la moitié d'un

œuf de bon beurre, sel, gros poivre; faites lier la sauce sur le feu, & vous en servez à ce que vous jugerez à propos.

Différentes sauces.

Sauce à l'Angloise.

Hachez deux jaunes d'œufs durs, mettez-en la moitié dans une casserole avec un anchois & des capres hachées, un verre de bon bouillon, peu de sel, gros poivre, gros comme la moitié d'un œuf de beurre manié d'une pincée de farine; faites lier la sauce sur le feu, dressez-la sur ce que vous voudrez, & jetterez sur la viande le restant du jaune d'œuf haché. Cette sauce est bonne pour masquer des entrées qui manquent de bonne mine.

Sauce blanche aux capres & anchois.

Mettez dans une casserole gros comme un œuf de bon beurre que vous mêlez avec une pincée de farine, délayez avec un verre de bouillon, un anchois haché, capres fines entieres, sel, gros poivre, deux ciboules entieres; faites lier la sauce sur le feu, ôtez les ciboules avant que de servir.

Sauce bourgeoise.

Faites bouillir à petit feu pendant une demi-heure, un verre de vin blanc avec autant de jus, deux bonnes pincées de mie de pain très-fines, gros comme une noix de beurre, deux échalotes, persil, ciboule, sel, gros poivre; en servant un filet de verjus.

Sauce à la carpe.

Elle se fait en mettant dans le fond d'une casserole un peu de lard, avec quelques tran-

ches de veau, & trois ou quatre tronçons de carpe, un oignon, deux échalotes, une racine : faites fuer fur un petit feu pendant une demi-heure, quand elle fera un peu attachée à la caſſerole, mouillez avec un verre de vin blanc, deux bonnes cuillerées de coulis, autant de bouillon : faites bouillir & réduire à petit feu au point d'une ſauce : dégraiſſez & paſſez au tamis, aſſaiſonnez de ſel & gros poivre.

Différentes ſauces.

Sauce Italienne en gras & en maigre.

Mettez dans une caſſerole deux bonnes cuillerées d'huile fine, des champignons hachés, avec un bouquet de perſil, ciboule, une demi-feuille de laurier, une gouſſe d'ail, deux clous de girofle ; paſſez le tout ſur le feu, & y mettez une pincée de farine : mouillez avec du vin blanc, autant de bon bouillon, & un peu de coulis, ſel, gros poivre : faites bouillir une demi-heure, dégraiſſez, ôtez le bouquet & ſervez : ſi c'eſt en maigre vous y mettrez du bouillon maigre, & à la place du coulis, vous y mettrez un peu plus de farine, & deux ou trois cuillerées de jus d'oignons.

Sauce aux petits œufs.

Mettez dans une caſſerole un verre de bon bouillon, un filet de vinaigre, ſel, gros poivre, trois jaunes d'œufs durs hachés, gros comme la moitié d'un œuf de bon beurre manié d'une petite pincée de farine ; faites lier ſur le feu, & vous en ſervez à ce que vous voudrez.

Sauce piquante.

Mettez dans une caſſerole un morceau de

beurre, avec deux gros oignons en tranches, une carotte, un panais, un peu de thym, laurier, basilic, deux clous de girofle, deux échalotes, une gousse d'ail, persil, ciboule; passez-le tout ensemble sur le feu, jusqu'à ce que cela soit bien coloré; ensuite vous y mettrez une bonne pincée de farine: mouillez avec du bouillon & une cuillerée à bouche de vinaigre: faites bouillir à très-petit feu; dégraissez & passez au tamis, assaisonnez de sel, gros poivre. Servez-vous de cette sauce pour tout ce qui a besoin d'être relevé.

Différentes sauces.

Autre sauce piquante.

Faites bouillir un demi-septier de vin blanc, autant de bouillon; quand il sera réduit à moitié, vous y mettrez une échalote, un peu d'ail, une pincée de fourniture de salade, le tout haché très-fin; faites bouillir un moment, & y mettez ensuite gros comme une noix de beurre manié d'une petite pincée de farine, sel, gros poivre: faites lier sur le feu.

Sauce piquante froide.

Pilez très-fin une bonne pincée de fourniture de salade, avec une demi-gousse d'ail, deux échalotes: délayez le tout avec un peu de moutarde, de l'huile, un filet de vinaigre, sel, gros poivre.

Sauce à la Reine.

Elle se fait en mettant dans une casserole un morceau de beurre, avec quelques champignons, un oignon, une carotte, un panais, une demi-gousse d'ail, persil, ciboule; passez le tout sur le feu, & y met-

tez une pincée de farine, mouillez avec un grand verre de bouillon, & autant de vin blanc : faites bouillir une heure, dégraissez & passez au tamis : faites bouillir un demi-septier de lait avec gros comme la moitié d'un œuf de mie de pain ; lorsque le pain aura bu tout le lait, passez-le dans un tamis, en le pressant fort avec une cuiller & le mettez ensuite dans votre sauce, avec sel & gros poivre.

Différentes sauces.

Autre sauce à la Provençale.

Hachez du persil, ciboule, une gousse d'ail, des champignons ; mettez le tout dans une casserole avec un peu d'huile pour le passer sur le feu ; mouillez avec un demi-septier de vin blanc, un peu de bouillon, sel, gros poivre : faites réduire au point d'une sauce ; dégraissez avant que de servir.

Sauce au jus d'orange.

Mettez dans une casserole un demi-verre de bon bouillon, avec autant de jus, quelques zestes de pelure d'orange aigre, gros comme la moitié d'un œuf de bon beurre manié avec une petite pincée de farine, sel, gros poivre : faites lier sur le feu, & y pressez ensuite le jus d'un orange aigre.

Sauce rousse aux capres & anchois.

Mettez dans une casserole un morceau de bon beurre que vous délayez avec une bonne pincée de farine, un anchois haché, sel, gros poivre, capres fines entieres, deux ciboules entieres : mouillez peu à peu avec du jus, jusqu'à ce qu'il y en ait assez pour donner une couleur rousse à votre sauce ; faites lier la sauce sur le feu ; si la sauce est

trop épaiſſe vous y mettrez un peu de bouillon, ôtez les ciboules avant que de ſervir.

Différentes Sauces.

Sauce à la rocambole.

Mettez dans une caſſerole un demi-verre de vin blanc, autant de bouillon, deux ou trois cuillerées de coulis, ſel, gros poivre : faites bouillir un quart-d'heure, & y mettez cinq ou ſix rocamboles écraſées avant que de ſervir.

Sauce à la rémoulade.

Mettez dans une caſſerole une échalote, perſil, ciboule, une pointe d'ail, un anchois, & des capres, le tout haché très-fin, ſel, gros poivre, délayez avec un peu de moutarde, de l'huile & du vinaigre.

Sauce à la poivrade.

Mettez dans une caſſerole gros comme la moitié d'un œuf de beurre, avec deux ou trois oignons en tranches, carottes & panais coupés en zeſtes, une gouſſe d'ail, deux échalotes, deux clous de girofle, une feuille de laurier, thym, baſilic ; paſſez-le tout ſur le feu juſqu'à ce qu'il commence à ſe colorer ; mettez-y une bonne pincée de farine : mouillez avec un verre de vin rouge, un verre d'eau, une cuillerée de vinaigre : faites bouillir une demi-heure, dégraiſſez, paſſez au tamis, mettez-y du ſel, du gros poivre. Servez-vous-en pour tout ce qui a beſoin d'être relevé.

Façon de faire le vinaigre rouge, blanc & rozat.

Façon de faire le vinaigre.

SUivant la quantité de vinaigre que vous voulez faire, vous prenez un vaiſſeau plus ou moins grand pour en faire vingt pintes: prenez un baril de cette grandeur, qui ſoit neuf; s'il eſt de vieux bois, il faut le faire doler en dedans; enſuite vous prenez une pinte du plus fort vinaigre que vous faites bouillir, & le mettez tout bouillant dans le baril que vous boucherez bien avec le bondon, & le roulez en l'agitant juſqu'à ce qu'il ſoit tout à fait froid; ſix heures après vous ôtez ce vinaigre, & mettez ce baril en place dans un endroit chaud; après l'avoir bondonné, faites un trou dans le haut du baril, au-deſſus du jable aſſez grand pour mettre un grand entonnoir: faites-y entrer par l'entonnoir deux pintes de bon vinaigre, huit jours après ajoutez-y une pinte de vin propre à faire du vinaigre; de huit jours en huit jours, vous y ajouterez une pinte de vin juſqu'à ce que le baril ſoit à moitié plein; alors vous en pouvez mettre davantage. Il faut faire attention que le vinaigre ſoit toujours de la même force que le premier que vous y avez mis, parce que s'il étoit plus foible, l'augmentation que vous feriez n'auroit pas la même force: votre baril étant plein, & le vinaigre dans ſa bonté, vous en retirez les deux tiers que vous mettez dans un autre vaiſſeau, enſuite vous remettrez du vin, peu à peu dans le baril, comme il eſt dit ci-deſſus, par ce moyen vous avez toujours du vinaigre.

Façon de faire le vinaigre.

Le vin le plus propre à faire du vinaigre eſt celui que l'on tire auprès de la lie, celui qui eſt pouſſé & aigri ſans avoir de fleur ; lorſque le vinaigre n'a point aſſez de couleur, vous y mettez du jus de mure ſauvage bien mûr.

Le vinaigre blanc ce fait avec le rouge : pour le faire vous mettez dix pintes de vinaigre ſur le feu, & le faites bouillir juſqu'à ce qu'il ſoit réduit à huit ; enſuite vous le faites diſtiller dans un alambic ; vous en mettez plus ou moins, ſuivant la quantité que vous en voulez faire.

Pour faire du vinaigre roſat ; faites ſécher deux jours au ſoleil, une once de roſes muſcades, que vous mettez dans une pinte de vinaigre : mettez les roſes & le vinaigre au ſoleil pendant quinze jours dans une bouteille bien bouchée ; celui d'eſtragon, de ſureau, d'œillet, ſe fait de même ; celui de fleurs d'orange, l'on met la feuille ſans être ſéchée ; celui à l'ail, il faut quatre pintes de vinaigre blanc pour une once d'ail, douze clous de girofle & une muſcade coupée par morceaux.

Vinaigre printanier.

Prenez dans le printemps, vers le mois de Juin, toutes ſortes de petites herbes, comme creſſon, eſtragon, pimpreneile, cerfeuil.

Faites ſécher ces petites herbes au ſoleil.

Quand elles ſont ſeches, vous les mettez dans une cruche d'environ ſix pintes, avec dix gouſſes d'ail, autant d'échalotes, ſix oignons, une poignée de graine de moutarde, vingt clous de girofle, un demi-gros de macis, un gros de poivre long, un citron coupé en tranches avec ſon écorce.

Empliſſez la cruche de vinaigre ; après l'avoir bien bouchée, vous l'expoſerez pendant dix jours à l'ardeur du ſoleil.

Façon de faire le vinaigre.

Vous le paſſerez après dans une chauſſe pour le tirer au clair ; mettez-le dans des bouteilles que vous boucherez bien, & vous vous en ſervirez après à ce que vous jugerez à propos.

C'eſt ici que je finirai mon inſtruction de cuiſine, pour paſſer à une autre qui ſera encore fort néceſſaire aux Cuiſinieres & aux Dames Bourgeoiſes qui ſe font un plaiſir de faire des confitures & des ratafiats de toutes ſortes. L'on apprendra la façon de faire des compotes de toutes eſpeces, & comment l'on peut mettre à profit toutes ſortes de fruits que la Providence nous fournit. Après avoir expliqué la façon de ſervir les bonnes tables en toutes ſortes de fruits, & des changements que l'on en peut faire en confitures ſeches, liquides, & liqueurs ; je finirai pour les perſonnes de Provinces qui ne veulent dépenſer que fort peu en confitures, & ſeront charmées de profiter dans l'hiver des fruits que la nature a produits pendant l'été.

De l'office.

CHAPITRE XVI.

De l'office.

JE commencerai l'office par la description des fruits connus pour les meilleurs, & suivrai l'ordre que la nature prescrit pour nous les fournir.

Elle commence ses bienfaits par les fruits rouges, qui sont les fraises de jardin & celles de bois, les cerises précoces, les cerises hâtives, les cerises de Montmorency, que l'on appelle à courte queue, les cerises tardives: sous le nom de cerises, les bigarreaux, les guignes & les griotes y sont compris.

Nous avons la groseille rouge, la blanche; la petite groseille rouge de Noisi est la meilleure pour la gelée.

Ensuite viennent les abricots : il y en a de trois sortes; savoir les abricots hâtifs, l'abricot musqué, & l'abricot ordinaire.

Noms des différentes sortes de prunes.

Nous avons

Noms de différentes sortes de prune.

- La Mirabelle de deux sortes, la grosse & la petite.
- Le Damas de plusieurs especes.
- Le Damas violet.
- Le Damas blanc.
- Le Damas noir.
- Le Damas rouge.
- Le Damas gris.
- Le gros Damas de Tours.
- Le gros Damas d'Espagne.

Les autres prunes sont,

- La Prune de Reine-Claude.
- La Prune virginale.

La Prune Roche courbon.
La Prune Impératrice.
La Prune de Perdrigon violet.
Le Perdrigon hâtif.
Le Perdrigon blanc.
La Prune Impériale violette.
La Prune sainte Catherine.
La Prune Royale.
La Prune Dauphine.
La Prune Mignonne.
La Prune Maugeron.
La Prune de Monsieur.

Des prunes.

Noms de différentes sortes de Pêches.

Des pêches.

Comme la pêche est supérieure en bonté aux autres fruits, il est aussi nécessaire d'en connoître les différentes especes.

L'avant-pêche blanche, quoique petite, est la plus recherchée, parce que c'est celle qui paroît la premiere : toutes les personnes qui veulent servir de la nouveauté en veulent avoir.

La Pêche Madeleine, rouge & blanche.
La Pêche de Troyes & la double de Troyes.
La d'Alberge jaune.
La Violette hâtive & tardive.
La Mignonne.
La Pêche de pot.
Le Pavi rouge.
Le Pavi Madeleine.
La Pêche d'Italie.
La Chanceliere.
La Pourprée.
La Belle-garde.
La Pêche admirable.
La Dandilly.
La Nivette.
La Pêche Pavi admirable.
Le Pavi-Rambouillet.
Le Royal.
Le rouge de Pompone.
La Pêche Brugnon violet.

Poires bonnes à manger en été.

Des poires.

La Poire de Blanquette.
A la Reine.
La Royale d'été.
Le Petit Muscat.
La Poire sans peau,

ou Rouſſelet print.

Des poires.

La Poire d'orange, parce qu'elle a la figure d'une orange.
Le Rouſſelet de Reims.
La Mirée muſquée.
La Cuiſſe-madame.
Le Bon-chrétien d'été.
La Bergamote d'été.
La Fondante de Breſſe.

Poires bonnes à manger dans l'automne.

Le Beurré gris, & le Beurré rouge.
La Bergamote-Suiſſe.
Le Meſſire-Jean de deux ſortes;
Le doré & le gris.
Le Martin-ſec.
La Bergamote de deux ſortes, la commune & créſane.
La Dauphine ou Franchipane.
Le Sucré-verd.
Le Doyenné.
La Belliſſime d'automne.
Le Verte-longue.
La Verte-longue Suiſſe, ou verte-longue panachée.
Le Bezy la Motte.
Le Petit-oing.

Poires bonnes à manger dans l'hiver.

La Louiſe-bonne.
La Marquiſe.
Le Saint-Germain.
La Jalouſie.
L'Echaſſerie.
Le Colmart.
Le Satin.
Le Bezy de Chamontel.
L'Ambrette.
Le Bon-chrétien d'hiver.
La Bergamote d'hiver.
La Bergamote de Soulers.
La Merveille d'hiver.
L'Angélique de Bourdeaux.
La Virgouleuſe.
Le Franc-Réal.
Le Rouſſelet d'Anjou.

Noms de différentes ſortes de pommes.

Des pommes.

La Reinette.
La Reinette franche.
La Reinette d'Angleterre.
La Reinette de Bretagne.
La Reinette blanche eſt la moins eſtimée d

toutes les Reinettes.
La pomme d'or ou de Drap d'or.
La Pomme d'Apie.
Le Rambour-franc.
La Calleville de deux sortes, la rouge & la blanche.
Le Fenouillet.
La Paſſe-pomme.
Le Capendu.
Le Châtaigné.

Des pommes.

Du temps de cueillir les fruits, & comment les conſerver.

Des fruits en général.

Les fruits d'été, tant en noyaux qu'à pepins, ne doivent être cueillis que quand ils ſont dans leur entiere maturité; & ſi vous attendez qu'ils le ſoient trop, ils deviennent cotonnés, & molliſſent promptement.

Ceux d'automne, qui ſe cueillent ordinairement dans le mois de Septembre, doivent être cueillis avant qu'ils ſoient tout à fait dans leur maturité.

Ceux d'hiver doivent être cueillis long-temps avant leur maturité.

Pour connoître la maturité des fruits d'été, il faut le tâter doucement vers la queue; & pour peu que vous ſentiez que le fruit obéiſſe ſous les doigts, vous le détachez légérement pour ne le point flétrir: *toutes ſortes* de fruits doivent être cueillis avec leurs queues; il eſt très-eſſentiel de choiſir un beau jour pour cueillir les fruits qui ſont pour garder.

Après que les fruits ſont cueillis, il faut les porter doucement dans une ſerre, hors des atteintes du froid, principalement ceux d'hiver, qui n'acquierent leur maturité que dans cet endroit; arrangez tout votre fruit ſur des planches; *les poires & les pommes*, la queue en haut, & *les figues* ſur le côté.

Des fruits en général.

Il ne faut point mettre de paille dessous le fruit, parce que cela ne sert souvent qu'à donner un mauvais goût, & ne l'empêche point de se pourrir.

Lorsque tous les fruits sont rangés sur les planches, il faut avoir soin de les visiter souvent, pour ôter à mesure celui qui commence à se pourrir, qui gâteroit aussi l'autre; par ce moyen vous le conserverez long-temps.

Comment clarifier du sucre pour faire toutes sortes de confitures.

Comment clarifier le sucre.

Il faut prendre le blanc d'un œuf, le battre avec la main & de l'eau, suivant ce que vous voulez mettre de sucre; faites-le bouillir en mettant de temps en temps de l'eau froide, jusqu'à ce que le sucre soit clair & qu'on l'ait bien écumé; tirez-le du feu, & le passez dans une serviette blanche ou dans un tamis. Vous en ferez après tel usage qu'il vous plaira.

Compotes de pommes à la Portugaise.

Des compotes.

Prenez des pommes de reinette ce qu'il en faut pour garnir le compotier; ôtez-en le milieu, avec un vuidele de fer, blanc, ou avec un couteau; arrangez-les ensuite dans une tourtiere ou sur un plat d'argent: mettez dans chaque pomme un petit morceau de sucre, ou bien du sucre en poudre, & un peu dans le fond de la tourtiere, & les mettez cuire au four, ou sous un four de campagne, feu dessus & dessous; servez-les chaudes, avec un peu de sucre en poudre par-dessus.

Compotes de pommes blanches.

Des compotes.

Coupez des pommes par moitié ; ôtez-en le milieu, & les arrangez dans une poële, la pelure dessus ; mettez-y environ un quarteron de sucre & de l'eau suffisamment pour qu'elles puissent cuire ; quand elles seront cuites d'un côté, vous les retournerez.

Quand elles seront cuites, & le sirop assez réduit, arrangez-les dans un compotier, le sirop par-dessus. Servez chaud ou froid, comme vous le jugerez à propos.

Compotes blanches de pommes.

Coupez par la moitié six grosses pommes de reinette ; ôtez-en la peau & les pepins, & les jettez à mesure dans de l'eau fraîche ; faites-les cuire avec un grand verre d'eau, le jus de la moitié d'un citron ; un morceau de sucre ; lorsque les pommes sont cuites ; dressez-les dans le compotier ; faites réduire le sirop jusqu'à ce qu'ils se collent dans vos doigts ; dressez-le sur les pommes.

Compotes de pommes.

Toutes les pommes qui ne sont point de reinette, n'ont point tant de consistance pour la cuisson ; c'est ce qui fait qu'il ne faut point les peler : vous les coupez par la moitié ; ôtez-en les pepins : piquez le dessus de la peau en plusieurs endroits ; faites-les cuire avec un verre d'eau, un peu plus de demi-quarteron de sucre : quand elles commencent à se mettre en marmelade, dressez-les dans le compotier ; faites réduire le sirop, & le versez dessus.

Des compotes.

Compotes de poires de martin-sec ou de messire-jean entieres.

Prenez des poires entieres que vous pelez, si vous voulez; elles se servent plus souvent sans être pelées; ôtez-en les culs & rognez les bouts des queues; mettez-les dans un petit pot de terre; il faut y mettre un petit morceau d'étain, pour les rendre rouges, de l'eau, un quarteron de sucre, ou davantage, si le pot est grand, & qu'il y ait beaucoup de poires, un petit morceau de cannelle; faites-les cuire devant le feu. Quand elles sont cuites, & que le sirop n'est point trop clair, servez-les chaudes.

Compotes de poires de bon-chrétien, de doyenné, virgouleuse, de saint-germain, & autres.

Faites blanchir vos poires toutes entieres avec leur peau dans l'eau bouillante; quand elles seront au tiers cuites, vous les retirerez dans l'eau fraîche; vous les pélerez après entieres ou par moitié, les mettrez à mesure dans l'eau fraîche; faites bouillir votre sucre dans une poële, avec un demi-septier d'eau, alors vous mettrez vos poires dedans, avec une tranche de citron pour qu'elles se conservent blanches.

Quand elles seront cuites & d'un bon sirop, servez-les chaudes ou froides, suivant le goût du Maître.

Compotes de poires de roussélet & de blanquette.

Elles se font de la même façon que les précédentes à la réserve qu'il faut les servir entieres.

Compotes grillées de poires.

Des compotes.

Prenez des poires à cuire, de celles qui ne sont pas bien mûres; mettez les dans un bon fourneau bien allumé, jusqu'à ce que toute la peau soit bien brûlée; ayez soin de les retourner à mesure, pour qu'elles grillent également, jusqu'à ce que la peau s'enleve en les frottant dans l'eau; lorsque vous aurez ôté la peau de cette façon, vous les coupez par la moitié, & en ôtez les pepins; relavez-les encore dans plusieurs eaux & les mettez ensuite cuire dans un pot avec une chopine d'eau, un petit morceau de cannelle, un quarteron de sucre: couvrez le pot & les faites cuire jusqu'à ce qu'elles fléchissent beaucoup sous les doigts: faites réduire le sirop, & les servez chaudes si vous voulez.

Compotes de poires à la bonne-femme.

Prenez des poires à cuire, que vous mettez entieres dans un pot, avec un verre d'eau, un petit morceau de cannelle, deux clous de girofle, un demi-quarteron de sucre; faites les cuire bien couvertes sur un peu de cendres chaudes: à moitié de la cuisson, vous y mettrez un verre de vin rouge; quand elles seront bien cuites, faites réduire le sirop, parce qu'il en faut très-peu. Servez chaud sur les poires.

Compotes de verjus.

Otez-les pepins de votre verjus, & le mettez dans une poële, avec un quarteron de sucre & un verre d'eau; faites-le bouillir à petit feu: quand il sera bien verd & le sirop réduit, dressez-le dans le compotier, & servez froid.

Des compotes.

Compotes de cerises.

Coupez le bout des queues de vos cerises, & les mettez dans une poële, avec un demi-verre d'eau & un quarteron de sucre ; mettez-les sur le feu ; & leur faites faire deux ou trois bouillons couverts : arrangez-les ensuite dans un compotier, & mettez proprement votre sirop par-dessus & les servez froides.

Compotes de fraises.

Faites cuire un quarteron de sucre avec un verre d'eau, jusqu'à ce que le sirop soit bien fort. Il faut avoir soin de le bien écumer, ensuite vous avez de belles fraises, point trop mûres, épluchées, lavées & bien égouttées, mettez-les dans le sirop, & les ôtez de dessus le feu, pour les laisser reposer un moment dans le sirop : faites-leur faire un bouillon, & les retirez promptement, si elles vouloient ne point rester entieres.

Compotes de groseilles.

Faites un sirop bien fort comme le précédent, ensuite vous avez une livre de belles groseilles, lavées & égouttées : vous y laisserez la grappe, si vous voulez ; mettez-les dans le sirop, pour leur faire faire trois grands bouillons couverts ; descendez-les du feu, & les écumez avant que de les dresser dans le compotier.

Compotes de framboises.

Vous faites cette compote de la même façon que celle des fraises, à cette différence que vous ne lavez point les framboises.

Compote d'abricots à la Portugaise.

Des compotes.

Prenez la quantité que vous voudrez d'abricots presque mûrs ; fendez-les par la moitié & en ôtez les noyaux : mettez du sucre dans le fond d'un plat, avec un demi-verre d'eau, arrangez les abricots dessus, & les mettez sur un moyen feu, pour les faire bouillir jusqu'à ce qu'ils soient presque cuits en dessous, & qu'il ne reste presque point de sirop ; après vous les ôtez du feu, & jettez du sucre fin par-dessus ; couvrez-les avec un couvercle de tourtiere, & du feu dessus jusqu'à ce qu'ils soient cuits & d'une belle couleur glacée : dressez-les dans le compotier pendant qu'ils sont chauds.

Compote d'abricots verds & d'amandes vertes.

Il faut faire bouillir de l'eau dans une poële, avec deux poignées de soude ; quand elle aura bouilli deux bouillons, vous jetterez vos abricots ou amandes dans la poële ; quand ils auront fait un bouillon, vous les retirerez avec une écumoire, & les frotterez bien dans vos mains, pour en ôter le duvet, & à mesure vous les jetterez dans l'eau fraîche, & après quoi vous aurez de l'eau bouillante propre, dans une autre poële, pour faire cuire vos abricots.

Vous verrez quand ils seront assez cuits, en les piquant avec une épingle ; si elle entre facilement, & que l'abricot tombe de lui-même, c'est une marque qu'ils sont assez cuits : vous les retirerez dans l'eau fraîche ; vous ferez ensuite bouillir du sucre dans votre poële, & y mettrez vos abricots ou amandes : faites-les bouillir doucement à

petit feu, jusqu'à ce qu'ils soient bien verds, & servez.

Des compotes.

Il y en a qui ne font point de lessive à leurs abricots ni amandes ; ils se contentent de les frotter avec du sel, pour faire en aller le duvet, & ensuite les font blanchir & cuire comme je viens de dire.

Compote d'abricots mûrs, entiers ou par moitié.

Faites blanchir vos abricots dans l'eau bouillante ; quand ils seront bien mollets, retirez-les avec une écumoire, & les mettez dans l'eau fraîche ; faites bouillir un quarteron de sucre avec un verre d'eau dans une poële ; mettez-y vos abricots ; faites deux ou trois bouillons, écumez-les bien, & les retirez après pour les arranger dans un compotier ; mettez votre sirop par-dessus pour les servir froids ou chauds, comme vous voudrez.

Compote de pêches.

Les compotes de pêches entieres ou par moitié, se font de la même façon que celles d'abricots.

Compote de pêches.

Prenez sept ou huit pêches presque mûres, fendez-les par la moitié ; après avoir ôté le noyau, vous les mettrez un moment à l'eau bouillante, & les ôterez aussi-tôt que vous pourrez ôter la peau ; faites bouillir un quarteron de sucre avec un verre d'eau ; ayez soin de l'écumer, & ensuite vous y mettrez les pêches pour les faire cuire, & ferez réduire le sirop, s'il étoit trop long, avant que de le dresser sur les pêches.

Compote de pêches grillées.

Des compotes.

Prenez huit ou dix pêches presque mûres, que vous laissez entieres; mettez-les sur un bon fourneau bien allumé; faites-en brûler toute la peau également, en les retournant à mesure; jettez-les dans l'eau fraîche : quand vous aurez ôté toute la peau, & lavé dans plusieurs eaux, mettez-les cuire avec un quarteron de sucre & un verre d'eau, jusqu'à ce qu'elles fléchissent sous les doigts : vous les dresserez dans le compotier, & le sirop par-dessus.

Compote de pêches à la Portugaise.

Mettez sept ou huit pêches sur un plat, avec du sucre fin dessus & dessous; couvrez-les avec un couvercle de tourtiere, & les faites cuire à petit feu dessus & dessous; quand elles sont cuites & bien glacées, servez-les chaudement.

Compote de tranches de pêches.

Prenez cinq ou six belles pêches bien mûres, pelez-les proprement; ôtez-en les noyaux, & les coupez en tranches, pour les arranger dans le compotier, que vous devez servir en mettant du sucre fin dessous & par-dessus les pêches.

Compote de prunes de reine-claude, de mirabelle, de perdrigon, & autres.

Faites bouillir de l'eau, & y jettez vos prunes pour les faire blanchir; quand elles seront bien mollettes sous les doigts, vous les retirerez avec une écumoire, & les mettrez dans l'eau fraîche; mettez-les ensuite dans une poëlle, avec un peu de sucre clari-

fié, ou non; si vous n'en avez point, mettez-les sur un petit feu, pour qu'elles puissent frissonner & devenir bien vertes, & servez froid.

Des compotes.

Compotes de prunes à la bonne-femme.

Faites bouillir un quart-d'heure un quarteron de sucre avec un verre d'eau; ayez soin de l'écumer: quand il sera en sirop, mettez-y une livre de prunes presque mûres; faites faire quelques bouillons jusqu'à ce que les prunes soient cuites: ôtez l'écume, & les dressez dans le compotier; si le sirop est trop long, faites-le réduire avant que de le verser sur les prunes.

Compote de toutes sortes de fruits grillés.

Il faut laisser réduire votre sirop jusqu'à ce que votre fruit commence à s'attacher à la poële; alors il ne faut pas la quitter: il faut promener dedans votre compote jusqu'à ce que vous voyiez qu'elle ait belle couleur; ensuite vous mettez une assiette sur votre compote, que vous tenez de votre main gauche, & la renverserez en dessus en la glissant proprement dans votre compotier: vous les servez chaudes ou froides; elles sont meilleures chaudes.

Vous pouvez faire de ces compotes, avec celles qui ont déja servi, pour faire un changement.

Compote de citron, orange, bergamotes, limes Chinoises.

Il faut les couper par petits morceaux, & les faire bien cuire dans l'eau jusqu'à ce qu'ils soient bien mollets sous les doigts,

vous les retirez avec une écumoire, & les mettez dans l'eau fraîche ; vous faites ensuite un petit sirop, avec un verre d'eau, un quarteron de sucre ; vous mettez vos écossés dedans, pour les faire migeoter tout doucement sur un petit feu pendant une demi-heure, & servez froid.

Des compotes.

Compote de verjus.

Prenez une livre de verjus qui ne soit pas tout à fait assez mûr : fendez chaque grain avec la pointe d'un petit couteau pour ôter les pepins ; quand ils seront tous finis, jettez-les dans de l'eau prête à bouillir ; lorsque le verjus commencera à pâlir, ôtez-le du feu, & y jettez un demi-verre d'eau froide ; laissez-le dans la même eau jusqu'à ce qu'elle soit froide, pour qu'il ait le temps de se reverdir ; ensuite vous mettez un poisson d'eau, avec six onces de sucre, dans une poële pour le faire bouillir, & y mettez tout de suite le verjus pour lui faire faire deux ou trois bouillons ; ayez soin de l'écumer ; dressez votre verjus dans le compotier, avant que de mettre le sirop sur le verjus : faites-le reduire s'il est trop clair.

Compote de coings.

Prenez trois gros coings, s'ils sont petits, vous en prendrez davantage ; mettez-les dans de l'eau bouillante pour les faire cuire, jusqu'à ce qu'ils soient tendres sous les doigts : vous les mettrez après dans de l'eau froide ; coupez-les en quatre ; lorsque vous aurez ôté les cœurs, & les aurez pelés proprement, vous mettrez un quarteron de sucre dans une poële, avec un demi-verre d'eau ; faites bouillir & écumer,

mettez-y les coings pour rachever de les faire cuire. Servez chaudement à court sirop.

Des compotes.

Compote de raisins.

Mettez dans une poële un quarteron de sucre avec un demi-verre d'eau : faites bouillir, écumer & réduire en sirop fort ; mettez dans ce sirop une livre de raisin muscat égrainé, & dont vous aurez fait sortir les pepins ; faites-lui faire deux ou trois bouillons ; & les dressez dans le compotier ; s'il y a de l'écume, enlevez-la avec du papier blanc.

Compote d'oranges crues.

Coupez le dessus de six oranges de Portugal, de façon que vous puissiez le remettre comme si elles étoient entieres ; enfoncez un petit couteau en plusieurs endroits de la chair ; faites-y entrer du sucre fin ; remettez les couvercles & les servez. Vous pouvez encore les servir après les avoir pelées : vous les coupez par tranches, & les arrangez dans un compotier avec du sucre fin dessus & dessous.

Compote de marons.

Faites cuire des marons dans de la cendre de la même façon que si vous vouliez les servir dans une serviette : quand ils seront pelez, mettez-les dans une poële avec un quarteron de sucre & un demi-verre d'eau : faites-les frémir sur un petit feu environ un demi-quart-d'heure ; avant que de les servir, vous y presserez un petit jus de citron, & en servant, vous y jetterez dessus légérement du sucre fin.

Compote

Compote de groſeilles vertes.

Des compotes.

Prenez une livre de groſeilles vertes, fendez-les par le côté avec un cure-dent, pour en faire ſortir les pepins ; mettez-les dans de l'eau chaude ſur le feu, & les y laiſſez juſqu'à ce qu'elles montent deſſus ; enſuite vous les deſcendrez du feu, & y mettrez un verre d'eau froide, un filet de vinaigre & un peu de ſel, laiſſez-les dans cette eau juſqu'à ce qu'elles ſoient froides, pour qu'elles aient le temps de redevenir vertes ; retirez-les après pour les mettre dans de l'eau fraîche ; pendant qu'elles rafraîchiſſent, vous mettrez une demi-livre de ſucre dans une poële, avec un verre d'eau : faites-le bouillir & écumer juſqu'à ce qu'il ſoit clair, mettez-y les groſeilles bien égouttées, & les faites bouillir doucement, qu'elles ne faſſent que frémir ; enſuite vous les retirez avec une écumoire pour les mettre dans le compotier ; rachevez de faire cuire le ſucre juſqu'à ce qu'il ait la conſiſtance de ſirop : mettez-le ſur les groſeilles.

Marmelade d'amandes vertes & d'abricots verds.

Prenez des amandes ou des abricots verds : elle ſe fait de la même façon ; il faut ôter le duvet de la même façon qu'il eſt expliqué à la page 403 ; faites-les cuire dans de l'eau juſqu'à ce qu'ils ſoient bien tendres, retirez-les dans de l'eau fraîche, & les mettez égoutter ; enſuite vous les écraſez pour les paſſer dans un tamis, mettez cette marmelade ſur le feu pour la faire deſſécher, en la tournant toujours juſqu'à ce qu'elle ſoit prête à s'attacher à la poële ; après

vous pesez cette marmelade pour mettre autant pesant de sucre sur le feu, avec un demi-septier d'eau : faites bouillir & écumer ; continuez de le faire bouillir jusqu'à ce que trempant deux doigts dans l'eau fraîche, vous les mettez dans le sucre ; & les retrempez dans l'eau, que le sucre qui vous reste dans les doigts se casse net ; mettez-y tout de suite la marmelade, pour la délayer avec le sucre, sans qu'elle bouille, sur un feu doux, & la mettez après dans les pots.

Des marmel. des.

Marmelade de fraises.

Epluchez & lavez une demi-livre de fraises, faites-les égoutter & les passez dans un tamis pour les mettre en marmelade ; mettez sur le feu une livre de sucre avec un verre d'eau : faites-le bouillir & bien écumer ; continuez de le faire bouillir jusqu'à ce que trempant l'écumoire dedans & la secouant il en sorte de longues étincelles ; mettez-y votre marmelade de fraises, pour la délayer avec le sucre, en la remuant toujours sur un moyen feu, sans qu'elle bouille ; & la mettrez dans les pots : vous vous réglerez sur cette dose pour la quantité que vous voulez faire.

Marmelade de framboises.

Faites cuire une livre de sucre de la même façon que pour les fraises ; quand il est à son point de cuisson, vous y mettez les framboises préparées de cette façon : épluchez deux livres de framboises, & les passez dans un tamis pour les mettre en marmelade ; mettez cette marmelade sur le feu pour la faire déssécher jusqu'à

ce qu'elle soit prête de s'attacher à la poële : ensuite vous la mettrez dans le sucre & lui ferez faire quelques bouillons en la remuant toujours, & la mettrez après dans vos pots.

Des marmelades.

Marmelade de cerises.

Faites cuire deux livres de sucre de la même façon que pour la marmelade de fraises; ensuite vous y mettrez quatre livres de cerises, après leur avoir ôté les noyaux & les queues; remuez-les avec le sucre, & faites-les bouillir ensemble jusqu'à ce que le sirop se colle dans vos doigts, ôtez-la du feu pour la mettre dans les pots.

Marmelade de fleur d'orange.

Mettez cinq quarterons de sucre dans une poële, avec un demi-septier d'eau, faites-le bouillir & bien écumer; après vous continuez à le faire bouillir jusqu'à ce que, trempant l'écumoire dedans, & la secouant sur le sucre, vous soufflez au travers des trous, il en sort de petites étincelles de sucre : vous y mettrez ensuite votre fleur d'orange préparée de cette façon : prenez une demi-livre de fleur d'orange épluchée; faites-la bouillir un demi-quart-d'heure dans l'eau, descendez cette eau du feu, & y jettez une petite pincée d'alun; mettez d'autre eau sur le feu; quand elle bouillira, pressez-y le jus d'un citron, mettez-y votre fleur d'orange que vous retirez avec l'écumoire en la laissant égoutter; faites-la bouillir dans l'eau de citron jusqu'à ce qu'elle soit bien tendre sous les doigts, après vous la mettrez une demi-heure dans l'eau fraîche, avec un peu de jus de citron; ensuite vous presserez la fleur d'orange dans un linge pour en faire sortir

l'eau, & la pilez dans un mortier pour mettre en marmelade ; mettez cette marmelade dans le sucre, pour les delayer ensemble en versant le sucre plusieurs fois, sur un très-petit feu, sans qu'elle bouille, ni même qu'elle frémisse ; dressez dans les pots, jettez par-dessus un peu de sucre fin, quand elle sera froide.

Des marmelades.

Marmelade d'abricots sans façon.

Coupez le plus mince que vous pourrez six livres d'abricots point trop mûrs, & les mettez à mesure dans un chauderon bien propre; cassez les noyaux, ôtez-en la peau & les coupez très-fins pour les mettre aussi avec les abricots ; pilez quatre livres & demie de sucre pour le mettre avec les abricots ; mettez votre chauderon sur un feu clair, & remuez toujours avec une écumoire, de crainte que la marmelade ne s'attache au fond ; lorsque les abricots sont avancés de cuire, vous descendez de temps en temps le chauderon pour écraser les morceaux d'abricots qui ne se mettent point en marmelade : faites-la cuire jusqu'à ce qu'elle se colle dans vos doigts, sans trop de résistance, en prenant de cette marmelade dans les doigts & les appuyant l'un contre l'autre ; vous la mettrez ensuite dans les pots. Cette façon, quoique simple, est très-bonne.

Marmelade de prunes.

Otez les noyaux des prunes que vous voulez employer, prenez-en la quantité que vous jugerez à propos, faites-les bouillir sur le feu, avec un peu d'eau, jusqu'à ce qu'elles se mettent en marmelade ; passez-les dans un tamis, & remettez sur le feu ce que vous aurez passé, & le

faites bouillir jusqu'à ce que cette marmelade soit prête de s'attacher à la poële ; ensuite vous la pesez, & mettez autant de sucre pesant que vous avez de marmelade ; mettez le sucre sur le feu, avec un bon demi-septier d'eau : faites-le bouillir & bien écumer. Vous connoîtrez quand il sera cuit, en trempant deux doigts dans de l'eau fraîche, ensuite dans le sucre, & après dans la même eau : si le sucre qui reste à vos doigts casse net, alors vous y mettez votre marmelade pour la délayer avec le sucre, en les remuant ensemble sur le feu seulement, jusqu'à ce qu'elle frémisse ; mettez-la dans les pots quand elle sera froide, jettez un peu de sucre fin dessus.

Des marmelades.

Marmelade de poires.

Faites cuire dans de l'eau jusqu'à ce qu'elles soient tendres dessous les doigts, la quantité de poires de rousselet que vous jugerez à propos : ôtez-en la peau & n'en prenez que la chair que vous passez dans un tamis : mettez-la sur le feu & la remuez toujours jusqu'à ce qu'elle soit prête de s'attacher à la poële ; ensuite vous la pesez, & mettez autant de sucre dans une poële, avec un demi-septier d'eau : faites bouillir & écumer, continuez de faire bouillir jusqu'à ce que, trempant l'écumoire dedans & la secouant, il s'enleve de longues étincelles qui se tiennent ensemble : mettez-y la marmelade pour la délayer avec le sucre sur le feu ; quand elle commencera à frémir, vous la mettez dans les pots ; & quand elle sera froide, vous mettez par-dessus un peu de sucre fin.

Marmelade de pêches.

Pelez des pêches, qu'elles ne soient pas

trop mûres ; après avoir ôté le noyau, vous les coupez en petits morceaux ; ensuite vous ferez cette marmelade de la même façon que les abricots sans façon, que vous trouverez ci-devant, page 412.

Des marmelades.

Marmelade d'épine-vinette.

Faites cuire une livre & demie de sucre de la même façon que pour la marmelade de poires ; ensuite vous y mettrez de l'épine-vinette préparée de cette façon : ayez une livre d'épine-vinette toute égrainée, que vous mettez dans une casserole avec un verre d'eau, & la faites bouillir jusqu'à ce qu'elle soit en marmelade ; passez au tamis, & la pressez fort jusqu'à ce qu'il ne reste que les peaux dans le tamis ; remettez sur le feu ce qui a passé au travers du tamis pour le faire bouillir, en tournant toujours jusqu'à ce que la marmelade soit prête de s'attacher à la poêle ; ensuite vous la mêlez avec le sucre pour les remuer ensemble jusqu'à ce qu'elle soit prête à bouillir, & la mettrez après dans les pots.

Marmelade de verjus à la bourgeoise.

Prenez la quantité de verjus que vous jugerez à propos, qui ne soit pas tout à fait assez mûr ; ôtez-en la grape & le mettez dans de l'eau qui est sur le feu, prête à bouillir ; lorsque le verjus commence à pâlir, & qu'il a monté sur l'eau, jettez-y un peu d'eau fraîche, & le descendez du feu, couvrez jusqu'à ce qu'il soit redevenu verd ; & au cas qu'il ne redevînt point assez verd, vous le laissez dans la même eau que vous faites chauffer jusqu'à ce qu'il le redevienne assez ; après vous l'égouttez & le passez au

travers d'un tamis, en le preſſant à force avec une cuiller de bois ; peſez cette marmelade pour la mettre dans une poële, avec autant peſant de ſucre fin, faites-les bouillir enſemble juſqu'à ce que, trempant un doigt dans la marmelade, & l'appuyant contre un autre, les deux doigts ſe collent enſemble, ſans cependant beaucoup de réſiſtance : vous la mettrez dans les pots, après qu'elle ſera un peu refroidie.

De marmelades.

Marmelade de coings.

Prenez la quantité de coings que vous jugerez à propos ; faites-les cuire dans l'eau juſqu'à ce qu'ils ſoient tendres : mettez-les à l'eau froide juſqu'à ce qu'ils ſoient tout à fait froids, que vous les coupez en quatre pour en ôter les cœurs & les peaux ; écraſez-les & les paſſez dans un tamis : mettez ce que vous avez paſſé ſur le feu, & le tournez toujours juſqu'à ce que la marmelade ſoit épaiſſe : peſez-la, & mettez autant peſant de ſucre que vous avez de marmelade ; faites-le cuire de la même façon que pour la marmelade de poires, que vous trouverez ci-devant, page 413 ; enſuite vous mettrez la marmelade avec le ſucre, pour les délayer enſemble ſur le feu, & la retirez quand elle commencera à frémir, pour la mettre dans les pots.

Marmelade de pommes.

Faites bouillir des pommes de reinette entieres, dans de l'eau, juſqu'à ce qu'elles commencent à fléchir ſous les doigts ; retirez-les à l'eau fraîche, pour leur ôter la peau : prenez-en la chair que vous paſſez au travers du tamis, en la preſſant fort ; met-

tez ce que vous avez passé dans une poële pour le faire dessécher sur le feu, jusqu'à ce qu'elle soit bien épaisse : faites cuire à la grande plume, autant pesant de sucre que de marmelade, mêlez-les ensemble, en les remuant avec une spatule, ou une cuiller de bois ; remettez sur le feu, seulement pour faire chauffer, en remuant toujours lorsqu'elle commencera à bouillir ; vous l'ôtez & la mettez dans les pots, quand elle est un peu refroidie ; ne les couvrez que lorsqu'ils sont tout à fait froids. Vous trouverez la cuisson du sucre à la grande plume, à la marmelade de verjus, ci-après.

Des marmelades.

Marmelade de verjus.

Mettez dans une eau prête à bouillir quatre livres de verjus presque mûr dont vous aurez ôté la grappe ; lorsqu'ils seront prêts à bouillir, vous les ôtez du feu, & les couvrez pour les faire reverdir ; laissez-les dans la même eau jusqu'à ce qu'elle soit froide : retirez-les pour les passer au tamis, & en tirer le plus de marmelade que vous pourrez, en les pressant fort avec une cuiller ; mettez cette marmelade dans une poële pour la faire dessécher sur le feu, jusqu'à ce qu'elle soit bien épaisse ; sur une livre, vous ferez cuire une livre de sucre à la grande plume ; mettez-y la marmelade pour la bien délayer avec du sucre ; remettez sur le feu seulement pour la faire chauffer en la remuant toujours jusqu'à ce qu'elle soit prête à bouillir, que vous la mettrez dans les pots.

Le sucre à la grande plume se fait après l'avoir fait clarifier, comme il est dit ci-devant, page 398 : vous le faites bouillir jusqu'à ce que, trempant l'écumoire dans le

sucre, & la secouant d'un revers de main, il s'éleve en l'air de grosses boules & de longues étincelles qui se tiennent ensemble, vous ôtez promptement le sucre du feu. *Des marmelades.*

Confiture de marmelade d'abricots.

Pelez les abricots, si vous le jugez à propos, ôtez les noyaux; pour livre de fruit, trois quarterons de sucre que vous clarifierez, comme il est expliqué ci-devant, page 398, ensuite faites-les cuire au gros boulet, que vous connoîtrez en mettant votre écumoire dans le sucre, & en la retirant, soufflez dessus, vous verrez voler votre sucre, cela marque qu'il est à son point de cuisson; alors vous y mettrez vos abricots, & vous les ferez bouillir en remuant toujours avec une spatule de bois, jusqu'à ce que la marmelade soit collante dans vos doigts; c'est une marque que vous pouvez la mettre tout de suite dans les pots. *Des confitures.*

Confiture de cerises.

Prenez des cerises la quantité que vous en voules faire, ôtez-en les queues & les noyaux; réglez-vous pour les faire sur la façon des abricots, tant pour la cuisson que pour la dose du sucre.

Confiture de gelée de groseilles.

Vous clarifierez votre sucre, comme il est expliqué ci-devant page 398, & mettez livre de sucre pour livre de fruit; vous ferez cuire votre sucre au cassé, que vous connoitrez en mettant votre doigt mouillé dans un gobelet plein d'eau, que vous aurez soin de tenir de la main gauche: vous tremperez le doigt dans votre sucre, que

vous remettrez sur le champ dans le gobelet ; & si votre sucre seche dans l'eau, & qu'il casse dans vos doigts en le pressant, c'est une marque qu'il est temps de mettre le fruit dans votre poële : faites-lui faire deux bouillons couverts ; retirez ensuite votre confiture de dessus le feu ; passez-la dans un tamis, & la mettez tout de suite dans les pots.

Dee confitures.

Quand elle sera froide, vous couvrirez vos pots : vous tremperez votre premier papier dans de l'eau-de-vie, pour que la confiture se conserve mieux ; *c'est ce que vous* observerez à toutes sortes de confitures, & ne jamais couvrir les pots que quand les confitures sont froides.

Confitures de gelée de pommes.

Elle se fait de même que celle de groseilles, à cette différence près qu'il faut tirer le jus de la pomme en la faisant bouillir dans un peu d'eau, & vous la passerez après dans un linge blanc ; pressez-la un peu : vous vous servirez de ce jus pour mettre dans votre sucre ; la cuisson est de même que celle des groseilles ; vous connoîtrez quand elle sera cuite, en mettant votre écumoire dans votre poële ; que vous retirerez ; & si en la levant & la tenant un peu penchée, votre gelée tombe en perle, cela marque qu'elle est assez cuite, vous la mettrez tout de suite dans les pots.

Confiture de verjus.

Vous ôterez tous les pepins de votre verjus, & mettrez pour livre de verjus une livre de sucre ; prenez une partie de verjus, que vous mettrez dans la poële, & une partie de sucre par-dessus, qui doit être en pou-

dre ; vous mettrez ainsi votre verjus & votre sucre lit par lit, jusqu'à définition ; alors vous mettrez votre verjus sur un petit feu, pour le faire bouillir doucement jusqu'à ce qu'il devienne bien verd ; c'est à quoi vous connoîtrez qu'il est dans sa parfaite cuisson, & le mettrez tout de suite dans les pots. *Des confitures.*

Confiture de verjus entiers.

Pour livre de fruit une livre de sucre en poudre : mettez-le tout dans une poële & le faites cuire sur un bon feu ; faites-lui faire trois ou quatre bouillons couverts, & si votre verjus n'est pas bien verd, il faut le laisser cuire à petit bouillon, jusqu'à ce qu'il soit bien verd, & le mettez tout de suite dans les pots.

Confiture de gelée de groseilles à la Bourgeoise.

Il faut faire clarifier votre sucre, comme il est expliqué ci-devant, page 398 : vous prendrez les groseilles que vous mettrez dans la poële, & les ferez fondre sur le feu, en leur faisant faire un bouillon ou deux : vous les mettrez ensuite égoutter sur un tamis : vous mesurerez votre jus de groseilles, & vous mettrez autant de pintes de sucre clarifié dans une autre poële bien propre, que vous ferez cuire au casse ; vous connoîtrez sa cuisson par le moyen d'un gobelet plein d'eau, que vous tiendrez de votre main gauche : vous mouillerez les doigts supérieurs de votre droite, que vous tremperez vîte dans votre sucre, & ensuite dans le gobelet, & si le sucre qui tenoit à vos doigts seche & est cassant, vous y mettrez votre jus de groseilles, & ferez faire deux bouillons cou-

verts, & l'écumerez bien, & mettrez enſuite votre gelée dans vos pots.

Des confitures.

Confiture de gelée de muſcat & verjus.

La gelée de muſcat & de verjus ſe fait de la même façon que celle de groſeilles à la bourgeoiſe, qui ſont précédentes à celles-ci : vous n'avez qu'à vous y conformer.

Ratafia de raiſin muſcat.

Prenez du raiſin muſcat très-mûr ; mettez-le dans une terrine pour l'écraſer & en tirer le plus de jus que vous pourrez : paſſez-le au tamis, meſurez ce jus, pour y mettre avec autant d'eau-de-vie, un quarteron de ſucre par pinte, ſuivant la quantité que vous en avez ; vous y mettrez à proportion un peu de macis, de la cannelle, & clous de girofle : mettez le tout enſemble dans une cruche bien bouchée, pour le faire infuſer cinq ou ſix jours, en le remuant tous les jours ; enſuite vous le paſſerez à la chauſſe : lorſqu'il ſera clair, vous le mettrez dans des bouteilles bien bouchées.

Confiture d'abricots verds & amandes vertes.

Après que vous aurez ôté le duvet des abricots ou des amandes, comme il eſt marqué ci-devant pour les compotes d'abricots verds, page 403, faites-les cuire dans l'eau, de la même façon, juſqu'à ce qu'en les piquant avec une épingle, elle entre facilement & que l'abricot tombe de lui-même.

Vous faites enſuite clarifier du ſucre, & mettez livre de ſucre pour livre de fruit ; vous faites bouillir votre ſucre pendant qua-

tre ou cinq jours de suite, soir & matin, sans votre fruit, que vous mettez égoutter sur un tamis : vous le remettrez dans une terrine, & vous jetterez votre sucre dessus, il faut qu'il ne soit qu'un peu plus tiede. *Des confitures.*

Quand vos abricots & vos amandes seront bien verds, votre confiture sera faite.

Confiture de prunes.

Prenez telles prunes que vous jugerez à propos, comme *de Perdrigon, de Reine-Claude, Mirabelles ou d'autres sortes* ; faites-les blanchir : quand elles seront bien mollettes sous les doigts, vous les retirerez avec une écumoire, & les mettrez dans l'eau fraîche.

Vous clarifierez cinq livres de sucre pour un cent de prunes, vous les mettrez dans un vase bien propre une à une, pour qu'elles ne s'écrasent pas, & vous y mettrez votre sucre un peu plus que tiede, tous les jours soir & matin pendant quatre ou cinq jours : vous mettrez égoutter vos prunes sur un tamis, & vous ferez bouillir votre sucre, que vous écumerez toutes les fois, & remettrez vos prunes dans votre vase & votre sucre par-dessus, toujours un peu plus que tiede.

Il faut que votre Reine-Claude soit verte, & les autres prunes de leur couleur.

A la fin, si vous voyez que votre sucre ne soit point assez en sirop à la derniere cuisson, vous le ferez assez cuire, en y mettant deux verres d'eau pour le dégraisser : alors vous le jetterez sur vos prunes tout bouillant.

Confiture d'abricots entiers ou par moitié.

Les confitures d'abricots entiers ou par

moitié se font de la même façon que les confitures de prunes.

Des confitures.

Confitures de poires de roussélet.

Les confitures de poires de roussélet se font de la même façon que les confitures de prunes.

Abribots à l'eau-de-vie.

Abricots à l'eau-de-vie.

Vous commencerez par confire vos abricots de la même façon qu'il est expliqué pour les confitures de prunes, vous les mettrez ensuite sur le feu avec leur sirop ; quand ils bouilliront vous y jetterez une pinte d'eau-de-vie pour faire un bouillon, & vous les retirerez & les mettrez dans des bouteilles.

Il faut observer qu'il n'en faut qu'une pinte par cent, & quand vous mettrez votre eau-de-vie dans vos abricots, il faut tirer votre poële de dessus le feu, parce que le feu y prendroit ; alors il faudra avoir un torchon blanc, le mouiller & en couvrir votre poële, & le feu s'éteindra ; mais il faut tâcher que cela n'arrive pas.

Ratafia d'abricots.

Ratafia d'abricots.

Coupez par petits morceaux un quarteron d'abricots; cassez les noyaux pour en tirer les amandes que vous pelez & concassez: mettez-les dans une cruche avec les abricots, & deux pintes d'eau-de-vie, une demi-livre de sucre, un peu de cannelle, huit clous de girofle, très-peu de macis ; bouchez bien la cruche, laissez infuser quinze jours ou trois semaines : ayez soin de remuer souvent la cruche, après vous la passerez à la chausse, pour la mettre dans des bouteilles que vous porterez à la cave.

Poires de rouſſelet à l'eau-de-vie.

Poires de rouſſelet, &c.

Elles ſe font de la même façon que les abricots à l'eau-de-vie.

Prunes à l'eau-de-vie.

Prunes à l'eau-de-vie.

Les prunes à l'eau-de-vie de telles eſpeces qu'elles ſoient, ſe font de la même façon que les abricots à l'eau-de-vie, en obſervant la même cuiſſon.

Eaux de ceriſes, de groſeilles, de fraiſes, de framboiſes, de mûres pour boire en été.

Eaux de ceriſes, &c.

Prenez tel fruit que vous jugerez à propos pour faire votre eau rafraîchiſſante; pour une livre de fruit vous mettrez une pinte d'eau; vous écraſerez votre fruit & le délayerez avec l'eau, paſſez-le dans un linge blanc, & y mettez enſuite un peu de ſucre: vous le paſſerez après à la chauſſe, pour que votre eau ſoit bien claire; vous la tiendrez au frais juſqu'au moment que vous la ſervirez.

Si vous voulez en faire des glaces, vous y mettrez un peu plus de ſucre, & mettrez votre eau dans des moules de fer-blanc, & la ferez prendre avec de la glace & du ſel, ou du ſalpêtre.

Quand elles commenceront à ſe glacer, vous aurez ſoin de les remuer de temps en temps avec une cuiller, juſqu'à ce qu'elles ſoient priſes, parce que les bords ſeroient trop glacés & le milieu ne le ſeroit pas; quand elles ſont priſes comme il faut, vous les dreſſez dans des petits gobelets; il faut les boire dans le moment.

Ratafia de fruits.

Ratafia de cerises.

Prenez de bonnes cerises bien mûres, ôtez-en les queues & les noyaux; mettez avec un peu de framboises: écrasez le tout ensemble, & les mettez ensuite dans une cruche bien propre & les laissez quatre ou cinq jours; vous aurez soin de remuer le marc tous les jours deux ou trois fois pour lui faire prendre du goût & une belle couleur: alors vous presserez bien le marc pour en tirer tout le jus: *Il faut ensuite mesurer* le jus, & sur trois pintes de jus y mettre deux pintes d'eau-de-vie; pour les cinq pintes de ratafia, il faut concasser trois poignées de noyaux des mêmes cerises; un quarteron de sucre par pinte.

Mettez le tout infuser dans la même cruche, avec une poignée de coriandre, un peu de cannelle: il faut le remuer tous les jours pendant sept ou huit jours, après quoi vous le passerez à la chausse bien clair, & vous le mettrez dans des bouteilles bien bouchées, & ensuite à la cave.

Ratafia de fruits rouges.

Ratafia de fruits rouges.

Prenez deux livres de cerises dont vous ôterez les queues & les noyaux, une livre de groseilles, une livre de guignes noires, une livre de framboises, une livre de mûres, que vous mettrez après si vous ne les avez point dans le même temps: écrasez tous ces fruits ensemble pour les mettre dans une cruche avec leur jus & les noyaux de la moitié des cerises que vous aurez pilés: laissez cuver le tout ensemble pendant trois jours, & ensuite vous passerez le jus dans un tamis pour le remettre dans la cruche

avec autant d'eau-de-vie que vous avez de jus de fruits, un quarteron de sucre par pinte de ratafia, un bâton de cannelle ; laissez infuser pendant deux mois ; ensuite vous tirerez le ratafia au clair pour le mettre dans des bouteilles.

Ratafia de fruits rouges.

Vin de cerises.

Pour faire cinq pintes de vin de cerises, prenez quinze livres de cerises, avec deux livres de groseilles que vous écrasez bien ensemble ; pilez les deux tiers des noyaux que vous mêlez ensemble ; mettez le tout dans un baril avec un quarteron de sucre par pinte de jus ; il faut que le baril soit plein, & vous ne le couvrez qu'avec une feuille de vigne & du sable autour, jusqu'à ce qu'il ne bouille plus, & cela pendant près de trois semaines qu'il sera à bouillir ; il faut avoir soin de tenir toujours le baril plein, en y mettant à mesure du jus de cerises ; ensuite quand il ne bouillira plus, vous le boucherez avec un bondon, & deux mois après vous le tirerez au clair pour le mettre dans des bouteilles.

Vin de cerises.

Recette pour faire la bonne liqueur, nommée Vespetro, approuvée des Médecins du Roi à Montpellier.

Prenez une bouteille de gros verre, ou de grès, qui tienne un peu plus de deux pintes de Paris, mettez deux pintes de bonne eau-de-vie, ajoutez-y les graines qui suivent, après que vous les aurez concassées grossièrement dans un mortier ; savoir, deux gros de graine d'angélique, une once de graine de coriandre, une bonne pincée de

Recette de liqueurs.

fenouil, autant d'anis ; ajoutez-y le jus de deux citrons avec les zestes des écorces, une livre de sucre ; laissez infuser le tout dans la bouteille pendant quatre ou cinq jours ; ayez soin de remuer de temps en temps la bouteille pour faire fondre le sucre ; ensuite vous passez la liqueur pour la rendre plus claire par le coton ou par le papier gris, & la mettez dans des bouteilles que vous aurez soin de bien boucher.

Recette de liqueurs.

Propriété du Vespetro.

Il est bon pour les douleurs d'estomac, indigestion & vomissement, colique, obstruction, point de côté & de mammelle, maux de reins, difficulté d'uriner, gravelle, oppression de rate & dégoût, tournoiement de cerveau, rhumatisme, courte haleine, fait mourir les vers des petits enfans en leur faisant prendre une cuillerée pendant quatre ou cinq matinées, préserve du mauvais air en en prenant une cuillerée avant que de sortir, & s'en frotter le nez & les tempes : cette liqueur satisfait tous ceux qui en ont usé dans le besoin. Un homme d'honneur & de probité, assure qu'étant incommodé d'un flux hépatique qui lui causoit une affliction continuelle, l'usage de cette liqueur le lui fit passer & le guérit.

Propriété du vespetro.

Ratafia de noyaux & de graines.

Pour faire le ratafia de noyaux, il faut prendre une livre d'amandes & d'abricots, en choisir les plus beaux & les meilleurs ; l'ont peut se servir des autres, faute des premiers.

Vous les mettez infuser dans deux pintes d'eau-de-vie & une pinte d'eau, une livre de sucre, une poignée de coriandre, un

Des ratafiats.

peu de cannelle pendant huit jours : vous le passerez ensuite à la chausse, & qu'il soit bien clair, & le mettez après dans les bouteilles. *Tous les ratafiats de* graines & autres noyaux se font de la même façon.

Des ratafiats.

Ratafia de fleurs d'orange.

Prenez une livre de fleurs d'orange épluchées, avec deux pintes d'eau-de-vie, une pinte d'eau, une livre de sucre ; mettez-les infuser vingt-quatre heures, & ensuite passez-les à la chausse comme les autres.

Autre ratafia de fleurs d'orange.

Mettez dans une cruche bien bouchée trois quarterons de fleurs d'orange, trois chopines d'eau, deux pintes d'eau-de-vie, une livre & demie de sucre ; mettez cette cruche dans un chaudron plein d'eau, que vous faites bouillir sur le feu pendant dix heures ; ensuite vous l'ôtez du feu, & la laissez refroidir dans la bouteille avant que de le passer au clair.

Ratafia de coings.

Prenez de bons coings, que vous pilerez après en avoir ôté les pepins & la pelure ; pressez-les bien dans un torchon neuf ; mesurez le jus que vous en tirerez : mettez deux pintes d'eau-de-vie sur trois pintes de jus, & un quarteron de sucre par pinte, de la cannelle, de la coriandre, gingembre & macis, le tout modérément : vous ferez infuser le tout ensemble pendant dix ou douze jours : bouchez bien la cruche où vous avez mis votre ratafia, pour qu'il ne prenne point l'évent, il faut ensuite le passer à la chausse bien clair, & le mettez dans des bouteilles bien propres.

Quand il ſera bien bouché, vous le mettrez à la cave : plus il ſera vieux, meilleur il ſera.

Des ratafias.

Ratafia de fleurs d'orange.

Mettez une livre de ſucre dans une poële avec un verre d'eau ; faites bouillir & écumer : continuez de faire bouillir juſqu'à ce que trempant l'écumoire dedans, & ſoufflant au travers des trous, il en ſorte de groſſes étincelles de ſucre : ôtez-le du feu, mettez-y une demi-livre de feuilles de fleurs d'orange ; faites-les bouillir deux ou trois bouillons avec le ſucre, ôtez-les du feu & les couvrez bien : laiſſez-les dans le ſucre cinq ou ſix heures : enſuite vous les remettrez ſur un petit feu avec une pinte d'eau-de-vie : laiſſez-les ſur le feu ſans trop chauffer, ſeulement le temps qu'il faut pour que le ſucre ſoit bien mêlé avec l'eau-de-vie, après vous paſſez votre ratafia dans une ſerviette, & le mettrez dans des bouteilles : vous vous réglerez ſur cette doſe pour la quantité que vous voulez faire. Pour garder les fleurs d'orange qui vous ont ſervi à faire votre ratafia, après qu'elles ſont bien preſſées, vous prenez une demi-livre de ſucre, que vous mettez dans une poële avec un peu d'eau : faites bouillir & écumer ; continuez de faire bouillir juſqu'à ce que trempant deux doigts dans de l'eau, les mettant dans le ſucre & les retrempant dans l'eau fraîche, que le ſucre qui tient à vos doigts ſe caſſe net, alors vous y mettrez les fleurs d'orange, & lui ferez faire un petit bouillon : ôtez-les du feu, & les remuez toujours juſqu'à ce que le ſucre devienne en poudre, & les mettez après ſur un tamis ; ayez ſoin de mettre

quelque chose dessous pour ne pas perdre le sucre qui passe au travers. Ces fleurs d'orange se conservent dans un endroit sec : elles vous servent pour mettre dans des crêmes & à tout ce qui a besoin de fleurs d'orange hachées.

Des ratafias.

Ratafia d'anis.

Pour faire deux pintes de ratafia d'anis, mettez une livre de sucre dans une poële, avec un demi-septier d'eau : faites-les bouillir ensemble jusqu'à ce que le sucre soit bien écumé & clair ; ensuite vous faites bouillir un demi-septier d'eau : mettez-y trois onces d'anis ; ôtez-le du feu sans qu'il bouille : laissez-le infuser un quart-d'heure, & le mettez dans le sucre avec trois chopines d'eau-de-vie : remuez le tout ensemble avant que de le mettre dans une cruche : bouchez bien la cruche, & la mettez au soleil ; laissez infuser le ratafia pendant trois semaines. Avant de le mettre dans les bouteilles, vous le passerez dans une serviette ou une chausse, si vous en avez une.

Ratafia de genievre.

Pour faire trois pintes de ratafia de genievre, mettez dans une cruche deux pintes d'eau-de-vie, avec une bonne poignée de genievre, une livre & demie de sucre, que vous faites bouillir auparavant, avec une chopine d'eau, jusqu'à ce qu'il soit bien écumé & clair ; bouchez bien la cruche, & la tenez dans un endroit chaud environ cinq semaines avant que de le passer à la chausse ou dans une serviette : quand il est bien clair, vous le mettez dans des bouteilles que vous avez soin de bien boucher. Ce ratafia est

stomachal & bon quand il est gardé long-temps.

Des ratafias.

Ratafia de bigarades & de citrons.

Vous ferez celui que vous voudrez ; il se fait de la même façon : prenez huit bigarades ou huit citrons : pelez-les légérement sans anticiper sur le blanc ; coupez cette pelure en petits zestes, & les mettez dans une cruche avec trois chopines d'eau-de-vie, & les faites infuser ensemble trois semaines : ensuite vous mettez une livre de sucre dans une poële avec un demi-septier d'eau : faites-les bouillir ensemble & bien écumer : mettez-les dans la cruche avec de l'eau-de-vie, & les laissez encore infuser douze ou quinze jours ; après vous le passerez pour le mettre dans des bouteilles. La bonté de ce ratafia est d'être gardé plusieurs années.

Ratafia de noix.

Lorsque les noix sont formées, vous en prenez une douzaine entieres, fendez-les par la moitie, & les mettez dans une cruche avec trois chopines d'eau-de-vie : bouchez bien la cruche, & la tenez dans un endroit frais pendant six semaines : il faut avoir attention de remuer de temps en temps la cruche ; ensuite vous mettez une livre de sucre dans une poële, avec un demi-septier d'eau ; faites bouillir & écumer : après que vous aurez passé l'eau-de-vie dans une serviette, vous y mettrez le sucre avec un petit morceau de cannelle & une pincée de coriandre ; laissez encore infuser environ un mois, & vous le tirerez au clair pour le mettre dans des bouteilles.

Toutes sortes de sirops pour l'hiver, comme fraises, groseilles, framboises & mûres. *Des sireps.*

Prenez deux livres de sucre pour une livre de fruit : vous ferez d'abord cuire votre sucre au cassé : comme il est expliqué pour la gelée de groseilles, page 419, & ensuite vous y mettez une livre de fruit ; & d'abord qu'il aura fait un bouillon court, vous le retirerez du feu, & le mettrez égoutter sur un tamis : quand il sera froid, mettez-le dans des bouteilles ; bouchez-les seulement avec du papier, vous en ferez de l'eau pour boire ou pour glacer.

Sirop violat.

Sur un quarteron de violettes épluchées, que vous mettrez dans une terrine, versez dessus un demi-septier d'eau bouillante ; mettez quelque chose de propre sur les violettes, pour les tenir enfoncées dans l'eau ; couvrez-les & les mettez sur de la cendre chaude pendant deux heures ; ensuite vous passez les violettes au travers d'un linge, que vous pressez fort pour faire sortir l'eau ; cette quantité de violettes doit vous rendre près d'une pinte : si vous en avez une pinte, vous mettrez deux livres & demie de sucre dans une poële, avec un demi-septier d'eau : faites-le bouillir & écumer ; continuez de le faire bouillir jusqu'à ce que trempant les doigts dans l'eau, & les mettant dans le sucre, vous les retrempez dans l'eau, que le sucre qui tient à vos doigts se casse net ; alors vous y versez votre eau de violettes. Ayez grand soin que votre sirop ne bouille pas : quand ils seront bien incorporés en-

Des sirops.

semble, mettez le sirop dans une terrine; couvrez la terrine, & mettez sur une terrine chaude pendant trois jours, que vous entretiendrez d'une chaleur la plus égale que vous pourrez, sans être par trop chaud; vous connoîtrez que le sirop sera fait, en mettant deux doigts dedans, & les retirant l'un contre l'autre: s'il se forme un fil qui ne se rompt pas, vous le mettrez dans les bouteilles.

Sirop de cerises.

Prenez deux livres de belles cerises bien mûres & bien faites; ôtez les queues & les noyaux, & les mettez sur le feu avec un grand verre d'eau; faites-les bouillir huit ou dix bouillons, & les passez au tamis: mettez deux livres de sucre sur le feu avec un verre d'eau: faites-le bouillir & bien écumer; continuez de le faire bouillir jusqu'à ce que trempant l'écumoire dedans, & la secouant sur le sucre, & soufflant après au travers des trous, il en sorte des étincelles de sucre; vous y mettrez tout de suite le jus de cerises; faites-les bouillir ensemble jusqu'à ce qu'elles aient pris ensemble la consistance d'un sirop fort.

Sirop d'abricots.

Suivant le temps que vous voulez garder les sirops, il faut mettre plus ou moins de sucre. Pour un sirop d'abricots que vous voulez garder d'une saison à l'autre, il faut deux livres de sucre pour une livre de fruit: pour cet effet, prenez une livre d'abricots bien mûrs; ôtez-en les noyaux: après avoir pelé l'amande vous la coupez par morceaux; coupez aussi les abricots en petits morceaux,

morceaux, mettez deux livres de ſucre dans une poële, avec un verre d'eau, & le faites cuire comme le précédent ſirop de ceriſes, mettez-y les abricots avec les noyaux : faites-les cuire enſemble à moyen feu, juſqu'à ce que prenant du ſirop avec un doigt, que vous touchez contre un autre, il ſe forme un fil en les ouvrant qui ſe ſoutienne un peu ſans ſe rompre : alors vous le paſſez dans un tamis. Vous pouvez encore faire votre ſirop de cette façon : après avoir coupé les abricots & les noyaux, comme il a été dit, mettez-les ſur le feu, avec un verre d'eau : faites-les bouillir juſqu'à ce qu'ils ſoient en marmelade, paſſez-les dans un tamis pour en paſſer tout le jus en l'exprimant fort : laiſſez-le repoſer, & le paſſez dans une ſerviette : vous mettez enſuite ce jus dans le ſucre pour le faire bouillir juſqu'à la conſiſtance d'un ſirop fort, en faiſant le même eſſai qu'à la façon précédente.

Des ſirops.

Sirop de Mûres.

Prenez deux cens de belles mûres bien noires, mettez-les ſur le feu avec un grand verre d'eau : faites leur faire cinq ou ſix bouillons, juſqu'à ce qu'elles aient rendu tout leur jus, & les paſſez dans un tamis : laiſſez-les repoſer & les repaſſez une ſeconde fois dans un tamis plus ſerré : prenez deux livres de ſucre que vous mettez ſur le feu, avec un demi-ſeptier d'eau, faites-le bouillir & écumer : continuez de le faire bouillir, juſqu'à ce que, trempant deux doigts dans de l'eau, & les mettant dans le ſucre, vous les retremperez dans l'eau fraîche, que le ſucre qui vous reſte dans les doigts ſe caſſe net : mettez-y votre eau de mûres : faites chauffer juſqu'à ce qu'elle ſoit incorporée avec le

sucre ; ayez attention qu'elle ne bouille pas: vous le mettrez après dans une terrine bien couverte pour le mettre sur la cendre chaude pendant trois jours, & l'entretiendrez d'une chaleur égale le plus que vous pourrez sans être brûlant : vous connoîtrez qu'il est à son point, lorsqu'en prenant du sirop avec un doigt, & l'appuyant contre l'autre, & les ouvrant tous les deux il se forme un fil qui ne se rompt pas aisément; vous le mettrez dans des bouteilles, & ne les boucherez que quand il sera tout à fait froid.

Des sirops.

Sirop de verjus.

Prenez deux livres de cassonade que vous mettrez sur le feu, avec un demi-septier d'eau : faites bouillir & écumer : continuez de la faire bouillir jusqu'à ce que, trempant l'écumoire dans la cassonade & la secouant dessus, vous soufflez au travers des trous ; il en doit sortir du sucre qui s'envole comme des étincelles ; mettez-y du verjus préparé de cette façon : prenez deux livres de verjus bien verd & gros, ôtez-en les grapes & les pilez, exprimez-en le jus en le passant dans un tamis serré, laissez-le reposer & le tirez au clair ; mettez-le dans la cassonade pour les faire bouillir ensemble jusqu'à ce qu'ils soient réduits en sirop fort, ce que vous connoîtrez quand il se formera un fil dans vos doigts comme le précédent.

Sirop de coings.

Prenez une douzaine de coings très-mûrs ôtez-en les cœurs & les peaux, pilez la chair & la mettez dans un gros torchon pour la tordre à force de bras, par ce moyen vous en tirerez tout le jus : laissez reposer ce jus & le tirez au clair ; sur un demi-septier vous prendrez une livre de cassonade que vous ferez cuire

de la même façon que celle de sirop de verjus ; quand votre cassonade aura son degré de cuisson, vous y mettrez le jus de coings que vous ferez bouillir ensemble, jusqu'à ce que le sirop ait la même consistance que le précédent.

Des sirops.

Sirop de guimauve.

Faites cuire une livre de cassonade de la même façon que celle pour le sirop de verjus ; ensuite vous y mettrez une eau de guimauve faite de cette façon : faites cuire dans une chopine d'eau trois quarterons de racines de guimauve hachée ; après l'avoir ratissée & lavée, laissez-la bouillir jusqu'à ce que l'eau se colle après les doigts ; ensuite vous la mettrez dans un torchon pour la tordre à force de bras ; laissez-la reposer & la tirez au clair : prenez-en le plus clair pour le mettre dans la cassonade, & les faites bouillir ensemble jusqu'à ce qu'ils aient la consistance d'un sirop fort comme les précédents.

Sirop de pommes.

Prenez un quarteron de pommes de reinette bien saines, coupez-les en tranches le plus mince que vous pourrez, & les faites cuire avec un demi-septier d'eau ; quand elles sont en marmelade, vous les mettez dans un torchon pour les tordre fort & en exprimer tout le jus : laissez reposer ce jus & le tirez au clair ; sur un demi-septier, vous ferez cuire une livre de sucre de la même façon que celui pour le sirop de cerises ; quand il sera à son point de cuisson, mettez-y votre jus de pommes, & les faites bouillir ensemble jusqu'à ce que, prenant du sirop avec un doigt, & l'appuyant contre l'autre & les ouvrant tous les deux, il se forme un fil qui ne se rompe pas aisément.

Sirop de citron.

Des sirops. Le sirop de citron ne se fait ordinairement que lorsque l'on veut s'en servir : pour cet effet vous mettez une demi-livre de sucre dans une poële, avec un petit verre d'eau, faites-le bouillir & écumer : continuez de le faire bouillir jusqu'à ce que, prenant du sucre avec un doigt & l'appuyant contre l'autre, vous les ouvrez tous les deux, il se forme un fil qui se rompt & forme une goutte sur le doigt : alors vous y mettez le jus d'un petit citron : faites-lui faire encore quelques bouillons, & vous en servez.

Sirop de capillaires.

Prenez une once de feuilles de capillaires, mettez-les dans une chopine d'eau bouillante & les retirez dans le moment pour les mettre infuser au moins douze heures sur la cendre chaude, & les passez dans un tamis : ensuite vous les mettrez dans un sucre préparé de cette façon : mettez une livre de sucre dans une poële, avec un bon verre d'eau, faites-le bouillir & écumer, continuez de le faire bouillir jusqu'à ce que trempant deux doigts dans de l'eau fraîche, & ensuite dans le sucre, & les retrempez promptement à l'eau fraîche, que le sucre qui reste à vos doigts se casse net : mettez-y votre eau de capillaires sans les faire bouillir, vous les ôterez aussi-tôt qu'ils seront mêlés ensemble, pour les mettre dans une terrine que vous couvrez & mettez sur de la cendre chaude, que vous entretiendrez d'une chaleur égale, sans être brûlante, pendant trois jours; vous connoîtrez que le sirop sera fait, lorsqu'en prenant de ce sirop avec un doigt, & l'appuyant contre l'autre, les ouvrant tous les deux, il se forme un fil qui ne se rompt pas aisément, vous le met-

trez dans les bouteilles, & ne les boucherez que lorſqu'elles ſeront tout à fait froides.

Des ſirops.

Sirop d'orgeat.

Suivant la quantité que vous voulez faire de ſirop, vous vous réglez ſur la doſe qui va être marquée ; ſur une demi-livre d'amandes douces, vous y mettrez deux onces de graines des quatre ſemences froides, & une demi-once d'amandes ameres ; mettez les amandes dans de l'eau bouillante, & les retirez du feu ; vous les ôterez quand la peau s'ôtera facilement, & à meſure que vous ôtez les peaux, jettez-les dans l'eau fraîche : faites-les égoutter pour les mettre dans un mortier avec les ſemences froides ; pilez le tout enſemble juſqu'à ce qu'elles ſoient très-fines ; & pour empêcher qu'elles ne tournent en huile, vous y mettrez de temps en temps une demi-cuillerée à bouche d'eau ; enſuite vous les délayez dans un bon demi-ſeptier d'eau tiede : mettez-les ſur la cendre chaude, pour les faire infuſer pendant trois heures, paſſez-les dans une ſerviette ouvrée, en les bourrant avec une cuiller de bois, pour faire ſortir toute l'expreſſion des amandes ; enſuite vous prenez une livre de ſucre, que vous faites cuire comme celui du ſirop de capillaire, & le finiſſez de la même façon ſur de la cendre chaude.

Sirop de coquelicot.

Le coquelicot eſt une fleur qui vient dans les blés, dont on fait un ſirop qui eſt bon pour le rhume : prenez-en une demi-livre que vous mettrez dans une terrine, & verſez deſſus une chopine d'eau bouillante ; laiſſez-les infuſer pendant vingt-quatre heures ſur de la cendre chaude ; enſuite vous le ferez bouillir

deux bouillons, & le passerez dans un tamis, en le pressant fort pour en faire sortir tout le sucre; mettez une livre de sucre dans une poële, avec un verre d'eau : faites-le bouillir & bien écumer; mettez-y après votre eau de coquelicot, & les faites bouillir ensemble jusqu'à consistance d'un sirop, que vous connoîtrez en prenant avec le doigt, & l'appuyant contre l'autre, il se forme un fil qui ne se rompe pas aisément. Le sirop de fleurs de pêches se fait de la même façon.

Des sirops.

Sirop de choux rouges pour fortifier la poitrine.

Coupez & lavez un gros chou rouge, mettez-le dans une marmite avec de l'eau pour le faire cuire trois ou quatre heures, & qu'il ne reste tout au plus qu'une chopine d'eau : passez le chou dans un tamis en le pressant fort pour en faire sortir tout le suc; laissez-le reposer & le tirez au clair; prenez une livre de miel de Narbonne, que vous mettez dans une poële, avec un verre d'eau : faites-le bouillir en l'écumant souvent; lorsque le miel sera bien clair, mettez-y votre eau de chou pour les faire bouillir ensemble jusqu'à la consistance du sirop précédent.

DES CONSERVES.

Conserve de violettes.

PRenez une feuille de papier blanc que vous laissez en double, & la pliez tout autour pour lui faire un bord de la hauteur d'un bon pouce, comme si vous vouliez faire une caisse; ayez une livre de sucre que vous mettez dans

une poële avec un verre d'eau ; faites bouillir & écumer ; continuez de le faire bouillir jusqu'à ce que trempant l'écumoire dedans & la secouant d'un revers de main, il s'éleve en l'air de longues étincelles qui se tiennent ensemble ; vous l'ôtez du feu ; & quand il sera à demi froid, vous y mettrez des violettes préparées de cette façon : prenez deux onces de violettes épluchées, que vous pilez très-fin dans un petit mortier : délayez-les bien avec le sucre, en les remuant proprement dans une cuiller de bois ou une spatule, sans le remettre au feu, & les verserez tout de suite dans le moule de papier ; quand elles seront presque froides, vous passeres le couteau par-dessus, en marquant des façons en quarré ou en long ; & quand elles seront tout à fait froides, vous n'aurez plus qu'à les rompre pour vous en servir.

Des confitures.

Conserver de groseilles.

Prenez une livre de groseilles rouges : ôtez-en les grappes & les mettez sur le feu avec un verre d'eau : faites les cuire jusqu'à ce qu'elles aient rendu leur eau : passez-les dans un tamis, en les pressant fort, & qu'il ne reste que les peaux dans le tamis : mettez tout ce que vous aurez passé sur le feu, & les faites réduire jusqu'à ce que cela vous forme une marmelade épaisse ; mettez une livre de sucre dans une poële, avec un verre d'eau : faites bouillir & écumer ; continuez de faire bouillir jusqu'à ce que trempant les doigts dans de l'eau, ensuite dans le sucre, & les remettant dans de l'eau, que le sucre qui reste dans vos doigts se casse net : ôtez-le du feu, & y mettez votre marmelade de groseilles ; remuez-les ensemble jusqu'à ce que vous voyez qu'il se forme une

petite glace dessus ; dressez-la dans un moule de papier comme celle de violettes.

Des conserves.

Conserve de framboises.

Faites cuire une livre de sucre de la même façon que pour la conserve de groseilles, & vous mettrez des framboises préparées de cette façon : écrasez & passez au tamis une livre de framboises, avec deux onces de groseilles rouges, le tout épluché, & mettez ensuite ce qui a passé au tamis dans une poële, sur le feu, pour le faire dessécher : vous les mettrez après dans le sucre, & finirez votre conserve comme celle de groseilles.

Conserve de cerises.

Faites cuire une livre de sucre de la même façon que pour la conserve de groseilles ; prenez une livre de belles cerises ; ôtez-en les queues & les noyaux : mettez-les sur le feu pour leur faire rendre leur eau : ensuite vous les passez dans un tamis, en les pressant fort, pour qu'il ne reste que les peaux dans le tamis ; mettez sur le feu tout ce que vous avez passé, pour le faire dessécher : finissez votre conserve comme celle de groseilles.

Conserve de fleurs d'orange.

Mettez une livre de sucre dans une poële avec un grand verre d'eau ; faites bouillir & écumer : continuez de faire bouillir jusqu'à ce que, trempant l'écumoire dans le sucre, & la secouant d'un revers de main, il s'envole des étincelles qui se tiennent l'une à l'autre : ensuite vous l'ôtez du feu, & y mettez des fleurs d'orange préparées de cette façon : prenez quatre onces de feuilles de fleurs d'orange bien blanches, coupez-les de quelques coups de couteau, &

les mouillez avec le jus de la moitié d'un citron ; mettez-les dans le sucre & les remuez, sans être sur le feu, jusqu'à ce que le sucre devienne blanc autour de la poële ; alors vous les versez tout de suite dans le moule de papier, comme les précédentes.

Des conserves.

Conserve d'abricots.

Faites cuire une livre de sucre de la même façon que celui de la conserve de violettes : quand il est à son point, mettez-y un quarteron pesant de marmelade d'abricots faite de cette façon : prenez quinze ou dix-huit abricots, suivant leur grosseur, qui ne soient pas tout à fait mûrs, ôtez-en les noyaux & les peaux : coupez-les par morceaux : & les faites cuire avec un peu d'eau, jusqu'à ce qu'ils soient en marmelade bien desséchée & épaisse : mettez-la dans le sucre, & finissez la conserve comme celle de groseilles.

Conserve de pêches.

Elle se fait de la même façon que celle d'abricots.

Conserve de verjus.

Faites cuire une livre de sucre de la même façon que celui de la conserve de violettes : quand il sera à son point de cuisson, vous l'ôtez du feu & le remuez environ deux minutes & ensuite vous y mettrez une marmelade de verjus faite de cette façon : prenez une livre de verjus mûr : ôtez-en la grappe & le mettez sur le feu pour le faire cuire, jusqu'à ce qu'il soit en marmelade, & le mettez dans un tamis, pour le presser fort, jusqu'à ce qu'il ne reste dans le tamis que les peaux & les pepins : remettez la marmelade sur le feu pour la faire dessécher jus-

qu'à ce qu'elle soit bien épaisse : vous la mettez dans le sucre & les remuez bien ensemble, jusqu'à ce que le sucre commence à blanchir sur les bords de la poële ; servez-la tout de suite dans le moule, comme celle de violette.

Des conserves.

Conserve de guimauve.

Coupez en très-petits morceaux environ une livre de guimauve, après l'avoir ratissée & lavée : faites-la cuire dans un pot, avec un peu d'eau, jusqu'à ce qu'elle soit en marmelade ; passez-la dans un tamis, en la pressant fort ; remettez sur le feu ce que vous avez passé : remuez toujours jusqu'à ce qu'elle soit bien épaisse ; faites cuire une livre de sucre de la même façon que celui de la conserve de groseilles : mettez-y de la marmelade, & la remuez jusqu'à ce que le sucre commence à blanchir sur les bords de la poële ; versez-la dans le moule comme les précédentes.

Conserve de raisins.

Ordinairement, pour toutes sortes de confitures de raisin, l'on prend du muscat, parce qu'il est le meilleur ; prenez une livre & demie de raisin : ôtez-en les grapes, mettez-le sur le feu pour le faire crever : ensuite vous le passez à force dans un tamis, jusqu'à ce qu'il ne reste plus que les peaux & les pepins dans le tamis : mettez tout ce que vous avez passé sur le feu, & le faites dessécher jusqu'à ce que votre marmelade soit bien épaisse ; faites cuire une livre de sure de la même façon que celui de la conserve de groseilles ; quand il est à son point de cuisson, mettez y la marmelade & la finissez de même.

Conserve d'orange.

Mettez une demi-livre ou trois quarterons

de sucre dans une poële, avec un demi-verre d'eau : faites-le bouillir sans l'écumer, jusqu'à ce que trempant l'écumoire dans le sucre & soufflant au travers des trous, il en sorte de grandes étincelles de sucre : ôtez-le du feu ; quand il sera à moitié froid, vous aurez tout prêt l'écorce d'une orange douce rapée très-fin, que vous mettez dedans, & la remuerez avec le sucre jusqu'à ce qu'il commence à s'épaissir : vous verserez la conserve dans le moule. *Celles de citron & de bigarrade* se font de même. *Des conserves.*

Conserve de café & de chocolat.

Mettez une livre de sucre dans une poële, avec un verre d'eau : faites bouillir & écumer ; continuez de faire bouillir jusqu'à ce que, trempant l'écumoire dans le sucre & soufflant au travers des trous, il en sorte de petites étincelles de sucre ; ôtez-le du feu & le laissez un peu refroidir : mettez-y une once de café moulu, & les remuez ensemble ; quand ils seront bien mêlés, vous verserez votre conserve dans le moule. *La conserve de chocolat* se fait de même, à cette différence qu'il ne faut qu'une demi-once de chocolat rapé très-fin, pour une livre de sucre.

Pâte d'amandes pour faire de l'orgeat.

Prenez une livre d'amandes douces, que vous émonderez, en les mettant un peu tremper dans l'eau chaude ; vous ôterez la peau de dessus, & après vous les ferez bien piler, en y mettant de temps en temps un peu d'eau pour qu'elles ne tournent pas en huile. *Pâte d'amandes.*

Quand elles seront bien pilées, vous y mettrez une demi-livre de sucre aussi pilé ; vous ferez une pâte du tout, pour vous en servir quand vous jugerez à propos.

Cette pâte se garde six mois & près d'un an.

Pâte d'amandes.

Quand vous voudrez vous en servir, vous en prendrez un morceau gros comme un œuf que vous délaierez dans trois demi-septiers d'eau, que vous passerez dans une serviette.

Des gâteaux de fleur d'orange.

Des Gâteaux.

Faites un moule de papier avec une feuille de papier blanc, que vous laissez en double, & la pliez tout autour, en faisant un bord de hauteur de deux doigts, comme si vous vouliez faire une caisse : vous faites ces moules de la grandeur des gâteaux que vous voulez faire : pour un gâteau de moyenne grandeur, mettez une livre de sucre dans une poële avec un verre d'eau : faites bouillir & écumer ; continuez de faire bouillir jusqu'à ce que trempant l'écumoire dans le sucre, & soufflant au travers des trous, il s'envole de grandes étincelles qui se tiennent l'une à l'autre ; mettez-y tout de suite un quarteron de feuilles de fleurs d'orange, & les faites bouillir jusqu'à ce que le sucre soit revenu au point qu'il étoit, quand vous avez mis les fleurs d'orange : alors vous les retirez du feu, & les remuez promptement avec une spatule, en frottant tout autour de la poële & au milieu, jusqu'à ce que vous voyiez que le sucre commence à monter ; vous y jettez promptement un peu de sucre fin délayé avec un blanc d'œuf, pas plus clair qu'une crême double, que vous avez tout prêt : remuez promptement, & versez votre gâteau dans le moule ; tenez le cul de la poële sur le gâteau pendant qu'elle est chaude, parce que cela empêche qu'il ne retombe. Les gâteaux de violettes se font de la même façon, à cette différence que pour un quarteron de violette, il ne faut que trois quar-

terons de sucre : les gâteaux de fleurs d'orange grillées se font de même, à cette différence que vous faites griller les fleurs d'orange avec un peu de sucre fin, avant que de les mettre dans l'autre sucre. *Des biscuits.*

Biscuits ordinaires.

Suivant la grosseur & la quantité de biscuits que vous voulez faire, vous augmenterez ou diminuerez la dose ici marquée : prenez huit œufs que vous mettez dans une balance, & autant pesant de sucre de l'autre côté ; pesez aussi de la farine en mettant la pesanteur de quatre œufs, & la mettez ensuite sur une assiette ; cassez les huit œufs, mettez les blancs à part dans une terrine, & les jaunes dans une autre terrine avec le sucre, & un peu d'écorce de citron verd haché très-fin ; battez bien les jaunes avec le sucre pendant une demi-heure ; ensuite vous fouettez les blancs jusqu'à ce qu'ils soient bien montés ; mêlez-les avec le sucre, ensuite vous y mêlerez peu à peu & légérement la farine, en remuant toujours votre composition de biscuits ; vous avez des moules de fer-blanc ou de papier qui sont tout prêts & bien beurrés en dedans avec du beurre affiné ; mettez-y votre pâte ; ne les emplissez qu'un peu plus de moitié : jettez du sucre fin par-dessus & les faites cuire dans un four d'une chaleur douce, pendant une demi-heure : quand ils seront d'une belle couleur dorée, vous les retirez des moules quand ils sont à demi-froids.

Biscuits à la cuiller.

Ils se font de la même façon que les précédents, à cette différence que la pesanteur de quatre œufs est suffisante, vous ne les

mettez point dans les moules; lorſque votre pâ-
Des biſcuits. te eſt faite, vous en prenez une cuillerée pour chaque biſcuit, & les couchez en long ſur des feuilles de papier blanc, après avoir jetté du ſucre fin deſſus, vous les faites cuire dans un four un peu plus doux que les précédents, & quand ils ſont cuits vous les enlevez tout de ſuite de deſſus la papier avec un couteau.

Biſcuits à la liqueur.

Mettez cinq œufs dans une balance & autant peſant de ſucre fin de l'autre côté, ôtez le ſucre & peſez autant de farine; mettez-le ſucre dans une terrine avec de l'écorce de citron verd haché, & de la fleur d'orange pralinée & hachée, & les jaunes d'œufs; battez le tout enſemble juſqu'à ce que le ſucre ſoit bien mêlé avec les jaunes, après vous y mettez la farine & les battrez encore enſemble: fouettez les blancs d'œufs que vous avez mis à part juſqu'à ce qu'ils ſoient montés en neige, que vous les mêlez avec le ſucre & la farine, pour les dreſſer. Vous avez tout prêt deux feuilles de papier blanc que vous pliez en long, en façon de rigole, de largeur & hauteur d'un doigt, beurrez-les avec du beurre chaud & un doroir: enſuite vous mettez deux cuillerées de votre biſcuit dans chaque rigole, jettez-y du ſucre fin par-deſſus, & les faites cuire dans un four doux: quand ils ſeront de belle couleur, vous les enleverez du papier pour les mettre ſur un tamis & les garder le temps que vous voulez dans un endroit ſec: ils ſont excellents pour tremper dans les liqueurs.

Biſcuits légers.

Prenez dix œufs, mettez les jaunes de

cinq dans une terrine avec un peu de fleur d'orange pralinée & de l'écorce de citron verd ; le tout haché très-fin : mettez-y auſſi trois quarterons de ſucre bien fin ; battez le tout enſemble, juſqu'à ce que le ſucre ſoit bien mêlé avec les jaunes, & un peu liquide ; enſuite vous fouettez les blancs des dix œufs ; quand ils ſont bien montés en neige, vous les mêlez avec le ſucre : mettez-y enſuite ſix onces de farine que vous jettez légérement peu à peu, & remuez à meſure avec le fouet ; dreſſez-les dans des moules beurrés ; ſaupoudrez-les de ſucre fin, & les faites cuire dans un four doux.

Des biſcuits.

Biſcuits de confitures.

Pilez dans un mortier de l'écorce de citron confit, avec une bonne pincée de fleurs d'orange pralinée ; enſuite vous mettrez deux cuillerées de marmelade d'abricots, trois onces de ſucre fin, quatre jaunes d'œufs frais, mettez les blancs à part ; mêlez le tout enſemble & le paſſez dans un tamis, en le preſſant avec une cuiller, juſqu'à ce qu'il ne reſte plus rien dans le tamis ; après vous mettrez les quatre blancs d'œufs fouettés que vous mêlerez avec le reſte ; dreſſez les biſcuits en long ſur du papier blanc comme ceux à la cuiller ; jettez un peu de ſucre fin deſſus pour les glacer, & les faites cuire dans un four doux.

Biſcuits de chocolat.

Prenez ſix œufs frais, caſſez-en quatre pour mettre les jaunes dans une terrine, & les blancs dans une autre ; mettez avec les jaunes une once & demie de chocolat écraſé très-fin, avec ſix onces de ſucre fin : battez le tout enſemble plus d'un quart-d'heure ; enſuite vous y mettrez les

blancs d'œufs fouettés : après qu'ils seront bien mêlés, vous jetterez peu à peu, en remuant toujours, six onces de farine : dressez vos biscuits de la même façon que ceux à la cuiller sur du papier blanc, ou si vous voulez dans de petits moules de papier beurré légèrement en dedans : jettez un peu de sucre fin par-dessus pour les glacer : faites-les cuire comme les précédents.

Des biscuits.

Biscuits d'amandes.

L'on en fait de deux sortes, d'amandes ameres & d'amandes douces : ces derniers se font en prenant un quarteron d'amandes douces, que vous émondez & pilez très-fin dans un mortier, & pour empêcher qu'elles ne tournent en huile, vous y mettrez de temps en temps une pincée du sucre fin : ensuite vous les battez pendant un quart-d'heure avec une once de farine, trois jaunes d'œufs & quatre onces de sucre fin fouettez quatre blancs d'œufs & les mêlez avec le reste de votre composition : vous avez des moules de papier faits en caisses, de grandeur en quarré de deux doigts, beurrez-les légérement en dedans & y dressez vos biscuits, jettez par-dessus du sucre fin, mêlé de moitié de farine : faites cuire dans un four très-doux : quand ils seront d'une belle couleur vous les ôterez du papier pendant qu'ils sont chauds.

Ceux d'amandes ameres se font de la même façon, à cette différence que pour deux onces d'amandes ameres, il faut une once d'amandes douces. Vous vous réglerez sur cette dose pour en faire la quantité que vous voudrez, en mettant tout le reste à proportion, comme il est dit pour les amandes douces.

Biſcuits d'avelines.

Ils ſe font auſſi de la même façon que ceux d'amandes douces. *Des biſcuits.*

Biſcuits à la ſaint-Cloud.

Prenez deux onces de farine de riz, paſſée au tamis fin, que vous mettez dans une terrine avec demi-livre de ſucre fin, quatre jaunes d'œufs, une pincée de citron verd haché très-fin; battez le tout enſemble un quart-d'heure; enſuite vous y mettrez huit blancs d'œufs fouettés; dreſſez vos biſcuits dans des petits moules de papier beurré en dedans; faites-les cuire dans un four doux: quand ils ſont d'une belle couleur dorée vous les ôtez des moules pendant qu'ils ſont chauds, couvrez par-tout le deſſus avec une glace faite de cette façon: mettez ſur une aſſiette de terre ou de faïance, la moitié d'un blanc d'œuf avec deux cuillerées de ſucre très-fin: battez-les bien enſemble avec une cuiller de bois; & pour bien blanchir votre glace, vous y mettrez de temps en temps quelques gouttes de citron; quand elle ſera bien blanche vous la mettrez ſur les biſcuits, & les remettrez un inſtant dans le four pour la faire ſécher.

DES CRÊMES DE DESSERT,

ET FROMAGE A LA CRÊME.

Crême de fraiſe.

PRenez environ plein un demi-ſeptier de fraiſes épluchées, lavées & égouttées, que vous pilez dans un mortier; faites bouillir trois demi-ſeptiers de crême avec un demi-ſeptier de lait & du ſucre; laiſſez-les bouillir & réduire à moitié: laiſſez un peu *Des crêmes.*

refroidir & y mettez vos fraises pour les délayer ensemble : délayez aussi gros comme un grain à café de présure, que vous mettrez dans la crême, quand elle ne sera plus que tiede : passez-la tout de suite dans un tamis, & la mettez dans un compotier qui puisse aller sur de la cendre chaude sans se casser ; mettez votre compotier sur un peu de cendre chaude, couvrez-le d'un couvercle & un peu de cendre chaude dessus ; quand elle sera prise vous la mettrez dans un endroit frais, ou sur de la glace, jusqu'à ce que vous serviez.

Des crêmes.

Crême de framboises.

Elle se fait de la même façon que celle de fraises, à cette différence qu'en retirant la crême du feu, quand elle sera assez réduite, vous y mettez deux jaunes d'œufs frais, que vous délayez auparavant avec deux cuillerées de crême ; remettez un instant sur le feu, en remuant la crême seulement pour faire cuire les œufs sans bouillir, de crainte qu'elle ne tourne ; ensuite vous finirez comme la précédente.

Crême fouettée.

Prenez une pinte de bonne crême : mettez-la dans une terrine, avec un peu de fleur d'orange pralinée, hachée très-fin, un demi-quarteron de sucre fin, gros comme une noisette de gomme adragante pulvérisée : fouettez votre crême, & à mesure qu'elle mousse vous l'enlevez avec une écumoire pour la mettre sur un tamis, où il y a un plat dessous pour en recevoir ce qui en dégoutte : vous continuez à fouetter la crême jusqu'à ce qu'il ne vous en reste plus dans la terrine ; & si vous n'en avez point assez, vous prendrez celle qui a dégoutté du tamis, que vous fouette-

rez encore ; dreſſez votre crême dans un compotier. Il y en a qui le garniſſent de citrons confits, coupés en filets ; elle ſe ſert plus communément dans ſon naturel : ceux qui aiment le citron, peuvent mettre un peu de citron verd haché très-fin dans la crême avant de la fouetter ; pour lors il n'eſt pas beſoin de la piquer de citrons confits ; elle ſe dreſſe dans le compotier en forme d'un dôme, & pour changer, vous pouvez la dreſſer en forme de pluſieurs petits rochers. *Des crêmes.*

Crême à la Portugaiſe.

Prenez une chopine de bonne crême, mettez-y une demi-cuillerée à café d'eau de fleurs d'orange, avec un bon demi-quarteron de ſucre, deux œufs frais, jaunes & blancs ; fouettez le tout enſemble juſqu'à ce que votre crême ſoit épaiſſe, mettez-le tout dans un compotier d'argent, & faites prendre votre crême ſur une cendre chaude, couvert d'un couvercle de tourtiere, avec un peu de feu deſſus : quand elle ſera priſe, vous la mettrez rafraîchir ſur de la glace ou dans un endroit frais juſqu'à ce que vous ſerviez.

Crême fouettée de fraiſes & framboiſes.

Fouettez trois demi-ſeptiers de crême double ; à meſure qu'elle mouſſe, vous la levez avec une écumoire, pour la mettre dans un tamis ſous lequel il y a un plat pour recevoir ce qui égoutte : lorſque vous avez tout fouetté, prenez deux poignées de fraiſes ou framboiſes bien épluchées : paſſez-les dans un tamis, en les preſſant à force : mettez-y deux onces de ſucre fin, que vous mêlez avec les fraiſes ou framboiſes ; enſuite vous mêlez le tout enſemble, en le fouettant avec la crême un inſtant avant que de ſervir, & le dreſſez enſuite dans le compotier.

Crême à la Reine.

Des crêmes. Prenez une pinte de crême que vous mettez sur le feu avec deux onces de sucre ; faites-la bouillir jusqu'à ce qu'elle soit réduite à moitié ; en l'ôtant du feu, vous y mettrez une demi-cuillerée à café d'eau de fleurs d'orange, deux blancs d'œufs fouettés ; remuez-la un moment sur le feu avec le fouet : aussi-tôt que les blancs d'œufs seront cuits, vous les dresserez dans le compotier, & la ferez rafraîchir avant que de servir.

Fromage naturel à la crême.

Des fromages. Prenez une chopine de bon lait, que vous faites tiedir sur le feu ; mettez-y, en remuant le lait, gros comme un pois de bonne présure, que vous délayez avec du même lait : faites prendre votre caillé sur un peu de cendres, en le couvrant & mettant un peu de cendres chaudes sur le couvercle : quand il est pris, vous mettez le caillé dans un petit panier d'osier fait pour ces petits fromages : quand il est bien égoutté, vous le dressez dans le compotier, & le servez avec de la bonne crême & du sucre fin dessus.

Fromage fouetté.

Hachez très-fin un peu d'écorce de citron verd, & le mettez dans une terrine, avec trois demi-septiers de bonne crême bien épaisse, & gros comme un pois de gomme adragante en poudre ; fouettez votre crême, à mesure que la mousse est épaisse, vous l'enlevez avec l'écumoire, pour la mettre dans un panier d'osier. Si le panier n'est pas bien serré, il faut mettre dans le fond un morceau de mousseline, ou quelqu'autre linge clair ; lorsque la crême est toute fouettée, vous laissez égoutter

le fromage jusqu'à ce que vous serviez ; vous le renverserez dans un compotier, & jettez du sucre fin dessus.

Des fromages.

Fromage à la Princesse.

Mettez sur le feu une chopine de crême, avec une pinte de lait, deux grains de sel, une écorce de citron verd rapé, une pincée de coriandre, un petit morceau de cannelle, trois onces de sucre, faites bouillir ensemble & réduire à moitié; ôtez-la du feu : quand elle sera tiede, vous y mettrez un peu plus gros qu'un pois de présure délayée, avec une cuillerée d'eau ; passez la crême au tamis, & la remettez sur de la cendre chaude ; quand elle sera prise en caillé, mettez-la dans un petit panier d'osier, pour faire égoutter & prendre la forme d'un fromage; ensuite vous le renverserez dans un compotier ou sur une assiette.

Fromage à la Montmorency.

Mettez sur le feu une chopine de crême, avec deux onces de sucre ; quand elle bouillira, vous l'ôtez pour la mettre refroidir : ensuite vous y mettez une demi-cuillerée à café d'eau de fleurs d'orange ; fouettez la crême avec un fouet d'osier & à mesure que la mousse est un peu épaisse, vous l'enlevez avec une écumoire, pour la mettre dans un panier garni d'un linge fin ; continuez de fouetter jusqu'à ce que vous n'ayez plus de crême : laissez égoutter le fromage, & le servez dans un compotier, ou sur une assiette.

Fromage à la glace à la Bourgeoise.

Prenez une chopine de crême double, si vous voulez, ou d'autre qui soit bonne, un demi-septier de lait, un jaune d'œuf, trois quarterons de sucre ; faites-lui faire cinq ou six bouillons, & le retirez du feu : vous y mettez ensuite quelques

Des fromages.

essences, comme fleurs d'orange, bergamotte, lime douce ou citron, & les mettez après dans votre moule de fer blanc, & le faites prendre à la glace : vous mettez votre moule dans un petit seau proportionné au moule : après avoir mis dans le fond du seau de la glace bien pilée, une poignée de sel ou salpêtre, vous continuerez à mettre autour du moule jusqu'en haut, de la glace & du salpêtre.

Quand votre fromage est glacé, & que vous êtes prêt à servir, vous avez de l'eau chaude dans un chauderon : vous y tremperez le moule du fromage, pour le faire détacher, & le dresserez dans la jatte : il faut le manger dans le moment.

Canellons de crême à la glace.

Canellons de crême.

Les canellons se font de la même façon que les fromages à la glace ; ce qui en fait la différence, ce sont les moules dans quoi vous les faites glacer.

Glace de toutes sortes.

Glace de toutes sortes.

En hiver vous vous servez de sirops d'hiver, comme ils sont expliqués, page 431 ; & en été vous prenez des eaux d'été, comme il est dit, page 423 ; vous mettrez de ces eaux dans des moules à glace ; & à mesure qu'elles se glaceront, vous aurez soin de les remuer de temps en temps.

Quand elles seront prises, vous les servirez dans les Gobelets.

Quand vous voudrez servir des glaces, vous les commencerez une heure avant que d'en avoir affaire.

Massepains.

Des massepains.

Prenez une livre d'amandes douces, que vous faites piler : après les avoir échaudées & émondées, arrosez-les de trois blancs d'œufs, en les

pilant : vous les mêlez ensuite avec de la marmelade d'abricots ou autres confitures qui ne soient point liquides, de la fleur d'orange confite & pilée ; quand le tout est bien mêlé, vous mettez vos amandes dans une casserole avec du sucre en poudre, & les faites dessécher sur le feu, vous les mettez ensuite sur une table & les maniez avec du sucre fin : mettez-en jusqu'à ce que la pâte ne tienne plus dans vos mains ; vous la roulez ensuite pour en former des massepains de telle figure que vous voulez ; vous avez six blancs d'œufs que vous fouettez à moitié, & y mêlez avec du citron verd haché : vous trempez dedans les massepains, & les mettez après dans du sucre fin, autant qu'ils peuvent en prendre ; dressez-les sur des feuilles de papier blanc, que vous mettez sur des feuilles de cuivre, & les faites cuire au four d'une chaleur douce. *Des massepains.*

Pour être sûr du four, mettez un peu de pâte sur une carte ; si la carte prend couleur, c'est une marque que le four est trop chaud.

Gauffres.

Prenez trois œufs des plus frais que vous pourrez, & les délayerez avec autant de farine qu'ils en peuvent boire, du citron verd haché, de l'eau de fleur d'orange, & du sucre fin ; délayez le tout ensemble, & y mettez ensuite un peu plus de demi-septier de crême, jusqu'à ce que la pâte soit un peu liquide : quand votre pâte est prête, vous faites chauffer le gauffrier sur un fourneau ; & le frottez en dedans avec de la bougie, pour empêcher les gauffres de tenir : quand votre gauffrier est chaud, vous y mettez de cette pâte dedans, une pleine cuiller à bouche, cela suffit : refermez votre gauffrier, & les remettez sur le *Des gauffres.*

feu : quand elle ſera cuite d'un côté, vous la retournerez de l'autre, & la tirerez enſuite pour la mettre ſur un rouleau de bois ; courbez-les toutes chaudes : & quand elles ſeront toutes faites, mettez-les dans un lieu ſec juſqu'à ce que vous les ſerviez.

Des gaufres.

Vous pouvez les grader pluſieurs jours : ſi vous les tenez dans une étuve, elles ne s'amolliront pas.

Poire ſéchées! a façon de Rheims.

La poire de Rouſſelet eſt celle que l'on prend ordinairement pour faire ſécher à la façon de Rheims : l'on fait auſſi la même choſe pour celle de Doyenné, parce qu'elle eſt bonne ; comme elle ne ſe conſerve pas long-temps, par ce moyen on la conſerve tant que l'on veut Pelez les poires du haut en bas ; ratiſſez un peu la queue, & en coupez le petit bout ; jettez-les à meſure dans l'eau fraîche, & enſuite faites-les bouillir juſqu'à ce qu'elles fléchiſſent ſous les doigts ; vous les retirez à meſure avec l'écumoire pour les jetter dans l'eau fraîche : quand elles ſeront égouttées, ſur un demi-cent de poires que vous aurez, mettez une livre de ſucre dans deux pintes d'eau : quand il ſera fondu, vous y mettez les poires, pour les y laiſſer deux heures : enſuite vous les dreſſez ſur des clayons, la queue en haut, pour les mettre paſſer la nuit dans un four d'une chaleur douce, comme quand on a tiré le pain : le lendemain, vous retrempez les poires dans le ſucre, & les remettez de la même façon dans le four ; ce que vous continuerez pendant quatre jours, & la derniere fois vous ne les retirez que quand elles ſont tout à fait ſeches, on les conſerve dans un endroit ſec autant que l'on veut.

Poires ſéchées.

Tablettes

Tablettes de régliſſe pour le rhume.

Tablettes de régliſſe.

Mettez dans un pot de terre un pinte d'eau de riviere, avec une livre de régliſſe verte, ratiſſée & coupée par très-petits morceaux, deux poignées d'orge, quatre pommes de reinette, faites bouillir le tout enſemble à très-petit feu pendant quatre ou cinq heures, juſqu'à ce que cela ſoit bien cuit, & réduit à moins de chopine d'eau; enſuite vous écraſez bien le tout enſemble, pour en paſſer à force de bras le plus que vous pourrez au travers d'un tamis; mettez dans ce que vous aurez paſſé une livre de ſucre clarifié, & deux onces de gomme adragante fondue, faites deſſécher cette compoſition ſur le feu, en la remuant toujours avec une cuiller de bois, juſqu'à ce quelle ne colle plus à vos doigts: alors vous la renverſez ſur des ardoiſes ou feuilles de cuivre frottées avec un peu d'huile: quand elle ſera froide, vous la couperez par tablettes pour les mettre ſécher dans un endroit un peu chaud.

Fruits ſecs ſans être confits.

Fruits ſecs ſans être confits.

Les fruits ſéchés au naturel ſont d'un grand ſecours pour ceux qui ſont à la campagne, & qui en ont beaucoup dans leurs jardins; pour les mettre à profit, voici la façon de les faire ſecher.

Prenez des ceriſes bien mûres, & qu'elles ne ſoient point tournées: arrangez-les ſur des claies, ſans les entaſſer les unes ſur les autres; vous laiſſerez les queues, & les mettrez ſécher dans le four d'une chaleur douce, comme celle où lon vient de tirer le pain; vous les laiſſerez tant que le four aura de la chaleur, vous les retirerez après pour les retourner, & les remettrez encore au four avec la même chaleur juſqu'à ce que vous jugiez qu'elles ſoient aſſez ſeches; vous les laiſſerez refroidir pour les lier en petits bouquets, & les ſerrerez dans un lieu ſec.

Fruits secs sans être confits.

Les prunes se sechent de la même façon; il faut les cueillir très-mûres: celles qui tombent d'elles-mêmes sont meilleures, parce qu'elles ont plus de clair & sont d'un meilleur goût.

Les pêches se sechent comme les prunes, à cette différence que celles qui sont cueillies à l'arbre valent mieux que celles qui sont tombées, vous les fendez par le milieu & en ôtez le noyau, quand elles sont à moitié seches, vous les mettez sur une table bien propre, & les applatissez pour qu'elles sechent également; vous les remettez après au four jusqu'à ce qu'elles soient seches.

Les abricots se font de la même façon, à la réserve que l'on en fait sortir le noyau sans les ouvrir.

Les poires se sechent pelées, & sans les peler: la premiere façon est la meilleure.

Vous prenez les peaux que vous mettrez avec les poires dans un chaudron plein d'eau: faites-les bouillir jusqu'à ce qu'elles commmencent à amollir; vous aures soin en les pelant de leur laisser les queues, & vous les ferez ensuite secher au four de la même façon que les prunes.

Confitures de campagne.

Confitures de campagne.

Prenez du vin doux, appellé moût, vous ne pouvez le prendre trop doux; vous en prendrez un seau, plus ou moins suivant la quantité que vous voulez faire de confitures; mettez-le dedans une chaudiere; faites-le bouillir sur un feu toujours clair; faites-le réduire aux deux tiers, pour qu'il ait une bonne consistance, & puisse confire le fruit pour être de garde.

Vous prendrez le fruit que vous voulez confire, soit poires, pommes, ou coings: faites-le cuire dans l'eau jusqu'à ce qu'il soit un peu amolli;

vous le pelerez enſuite, & le mettrez dans votre ſirop de vin doux, & le laiſſez bouillir juſqu'à ce qu'il ſoit cuit, & vous aurez ſoin de le bien écumer: vous connoîtrez ſa cuiſſon quand vous mettrez du ſirop ſur une aſſiette; ſi vous le voyez demeurer en rubis, & qu'il ne coule point en penchant cette aſſiette, c'eſt une preuve qu'il faut retirer votre confiture; vous la mettrez dans les pots, & la couvrirez quand elle ſera froide.

Confiture de campagne.

Il eſt indifférent que le vin doux ſoit blanc ou rouge.

Confitures au cidre.

Vous prenez du cidre de poirée fait ſans eau, pour faire cette confiture; celui de pomme n'eſt point aſſez doux; vous le faites réduire aux deux tiers avant que d'y mettre votre fruit; vous finirez enſuite vos confitures de la même façon que celle du vin doux.

Confitures au cidre.

Confitures au miel.

Vous choiſirez le plus beau miel que vous pourrez avoir, & vous vous en ſervirez avec la même doſe que pour le ſucre, parce que toutes les confitures qui ſont expliquées ci-devant pour le ſucre, ſe peuvent faire au miel.

Confitures au miel.

Voici la façon de s'en ſervir & de le clarifier.

Mettez-le dans une poële ſur un fourneau: quand il bout, il faut le bien écumer: c'eſt un de ſes principaux points pour ſa beauté; vous connoîtrez ſa cuiſſon, en mettant deſſus un œuf de poule: s'il enfonce, ſa cuiſſon eſt imparfaite; s'il flotte, c'eſt ſigne qu'il eſt cuit, & vous pouvez vous en ſervir pour confire toutes ſortes de fruits

avec la même façon que vous faites pour le sucre.

Confitures au miel. *Faites attention* que le miel est sujet à se brûler, & qu'il faut le faire cuire à petit feu, & avoir soin de le remuer souvent avec une spatule de bois.

Comment faire le raisinet.

Façon du raisinet. Prenez la quantité de raisins que vous jugerez à propos ; vous les égrenerez ensuite & les passerez à mesure dans le chauderon où vous devez les faire cuire ; mettez-les sur un feu clair, & à mesure qu'ils bouillent, ôtez-en les pepins le plus que vous pourrez avec une écumoire, laissez-les réduire au tiers, & vous aurez soin de diminuer le feu à mesure qu'ils s'épaississent ; remuez-les souvent avec une spatule de bois, à mesure qu'ils s'épaississent, de crainte qu'ils ne brûlent : vous les retirez ensuite pour les passer au travers d'un linge blanc, en les pressant bien fort avec les mains : cela fait, remettez-les sur le feu pour leur faire faire quelques bouillons, en les tournant continuellement, jusqu'à ce qu'ils aient pris assez de consistance ; vous les retirerez du feu pour les mettre tout de suite dans des terrines.

Quand il sera à demi-froid, vous le mettrez dans les pots ; il faut laisser les pots découverts cinq ou six jours, & les couvrir de papier, en visitant de temps en temps votre raisinet. Si le papier se moisit, vous l'ôterez & en remettrez d'autre : vous continuerez ce soin jusqu'à ce que toute l'humidité en soit évaporée : alors il ne se gâte plus, s'il est bien cuit, sinon on le fait recuire un peu, pour ensuite le couvrir à forfait.

FIN.

TABLE DES MATIERES.

CHAP. I. INstruction sur les richesses que la Nature produit pour notre subsistance pendant toute l'année, *page* 7
Instruction pour ceux qui voudront servir une bonne table bourgeoise, 13
Table de douze couverts à dîner, *ibid.*
Table de dix couverts à souper, 14
Table de quatorze couverts & qui peut servir pour vingt à dîner, 16
CHAP. II. Abrégé général pour toutes sortes de potages, 18
Potage aux choux, *ibid.*
Potage au coulis de lentilles, 19
Potage de croûtes, *ibid.*
Potage de croûtes à la purée verte, *ibid.*
Potage aux petits oignons blancs, *ibid.*
Potage de concombres, 20
Potage au riz, *ibid.*
Potage aux herbes, *ibid.*
Potage printanier en maigre, 21
Potage au riz & coulis de lentilles en maigre, 22
Potage au lait d'amandes, *ibid.*
Potage à l'eau pour collation, 23
Potages à la Vierge, *ibid.*
Potage à la citrouille, 24
Potage au lait, 25
Potages maigres de plusieurs façons, *ibid.*
Potages maigres aux oignons, 27
Potage de marons en gras & en maigre, *ibid.*
Potage d'asperges, à la purée verte en gras & en maigre, 28
Potage au fromage en gras & en maigre, 29

DE LA DISSECTION DES VIANDES.

Du Bœuf, 30
De la connoissance du bon bœuf, 31
De la dissection du mouton, *ibid.*
De la connoissance du bon mouton, 32
De la dissection du veau, *ibid.*

De la connoiſſance du bon veau, 33
De la diſſection du cochon, 34
De la diſſection du marcaſſin & du cochon de lait, *ibid.*
De la diſſection de la volaille & gibier, *ibid.*
CHAP. III. Du Bœuf, 36
De la langue de bœuf, *ibid.*
Langue de bœuf en paupiettes, 37
Langue de bœuf au gratin, *ibid.*
Langue de bœuf à la perſillade, 38
Langue de bœuf en brezolle & autres façons, *ibid.*
Cervelle de bœuf de pluſieurs façons, 39
Palais de bœuf en menus droits & autres façons, *ibid.*
Palais de bœuf mariné, 40
Alumettes de palais de bœuf, *ibid.*
Croquette de palais de bœuf, 41
Gras-double à la Bourgeoiſe, *ibid.*
Gras-double à la ſauſſe-Robert, 42
Terrine a la Payſanne, *ibid.*
Rognons de bœuf à la Bourgeoiſe, *ibid.*
Uſage de la graiſſe de bœuf, 43
Queue de bœuf en hauchepot & autre façons, *ibid.*
Queue de bœuf en matelote, 44
Queue de bœuf à la ſainte Menehoult, *ibid.*
Culote de bœuf de pluſieurs façons, 45
Culote de bœuf à la braiſe aux oignons d'Hollande, *ibid.*
Culote de bœuf à la cardinale, 46
Culote de bœuf à l'Angloiſe, *ibid.*
Culote de bœuf au four, 47
Uſage de la tranche de bœuf, 48
Sauciſſons de tranches de bœuf, *ibid.*
Uſage de la piece ronde, 49
Uſage de la g^te à la noix, *ibid.*
Uſage de la moëlle de bœuf, *ibid.*
Aloyaux de pluſieurs façons, *ibid.*
Uſage du trumeau & des charbonnées, 50
Charbonnées de bœuf en papillotes, *ibid.*
Uſage de la poitrine de bœuf, 51
Bœuf en miroton, *ibid.*
Tendr ns de bœuf à l'Allemande, *ibid.*
Bœuf au four, 52
Hachis de bœuf, 53
CHAP. IV. Du Mouton, *ibid.*
Rôt de biffe de mouton de pluſieurs façons, *ibid.*
Gigot de mouton à la Périgord, *ibid.*
Gigot aux légumes glacés, *ibid.*
Gigot à la perſillade, 55
Gigot à la Poële, 56

Gigot à la Génoiſe, *ibid.*
Gigot à l'eau, 57
Gigot à l'Angloiſe, *ibid.*
Gigot aux choux-fleurs, 58
Gigot aux choux-fleurs glacés de Parmeſan, *ibid.*
Gigot au cornichons, 59
Gigot à la Régence, *ibid.*
Gigot à la Royale, 61
Gigot à la Mailly, *ibid.*
Gigot à la Sultane, *ibid.*
Gigot panaché, 62
Du carré de mouton, 63
Carré de mouton en terrine à l'Angloiſe, aux lentilles, *ibid.*
Carré de mouton au perſil, *ibid.*
Carré de mouton à la Conti, 64
Carré & gigot de mouton aux concombres, *ibid.*
Carré de mouton en crêpine, 65
Côtelettes de mouton à la poële, 66
Côtelettes de mouton au gratin, 67
Carré où côtelettes de mouton à la ravigote, 68
Côtelettes de mouton à la purée de navets, *ibid.*
Côtelettes de mouton à la Mariniere, 69
Côtelettes de mouton à la plucheverte, 70
Côtelettes de mouton en robe de chambre, *ibid.*
Côtelettes de mouton au baſilic, 71
Haricot de mouton, *ibid.*
Haricot de mouton diſtingué, 72
Epaule de mouton en ballon, 73
Epaule de mouton de différentes façons, *ibid.*
Epaule de mouton en crouſtade, *ibid.*
Epaule de mouton à la turque, 74
Epaule de mouton au four, 75
Epaule de mouton à la ſainte Menehoult, *ibid.*
Epaule de mouton à la Rouſſie, 76
Hachis de mouton couvert, *ibid.*
Sauciſſon d'une épaule de mouton, 77
Du bout ſaigneux de mouton ou collet, *ibid.*
De la poitrine de mouton de pluſieurs façons, 78
Du filet de mouton en brezolle, *ibid.*
Filet de mouton en paupiettes, *ibid.*
Filet de mouton en profitrol, 79
Langues de mouton de différentes façons, *ibid.*
Langues de mouton en papillottes, *ibid.*
Langues de mouton à la broche, 80
Langues de mouton à la Flamande. *ibid.*
Langues de mouton en cannellon, 81

Langues de mouton en sur-tout, 81
Langues de mouton à la poële, 82
Langues de mouton à la Gascogne, 83
Langues de mouton au gratin, *ibid.*
Langues de mouton à la sainte Menehoult, 84
Langue de mouton à la Cuisiniere, 85
Hatelet de langues de mouton, *ibid.*
Des pieds de mouton, comment les accommoder, 86
Pieds de mouton à la sainte Menehoult, *ibid.*
Pieds de mouton à la Ravigote, *ibid.*
Pieds de mouton farcis, 87
Pieds de mouton à l'Angloise, 88
Pieds de mouton de différentes façons, *ibid.*
Pieds de mouton en sur-tout, 89
Pieds de mouton au gratin, *ibid.*
Pieds de mouton aux concombres, *ibid.*
Pieds de mouton aux concombres en fricassée de poulets, 90
Pieds de mouton au basilic, *ibid.*
Pieds de mouton à la sausse Robert, 91
Des rognons de mouton, comment les servir, *ibid.*
De la queue de mouton, *ibid.*
Queue de mouton de plusieurs façons, *ibid.*
Queues de mouton au riz, 93
Queues de mouton à la Prussienne, *ibid.*
Queues de mouton aux choux à la Bourgeoise, 94
CHAP. V. Du Veau, détail de ses parties, 95
De la tête de veau, comment l'accommoder, 96
Tête de veau à la Bourgeoise, *ibid.*
Tête de veau à la sainte Menehoult, 97
Les yeux de veau, comment les servir 98
Langues de veau de différentes façons, *ibid.*
Cervelle de veau en Matelote, *ibid.*
Cervelle de veau au soleil, *ibid.*
Oreilles de veau de plusieurs façons, *ibid.*
Oreilles de veau aux pois, 100
Oreilles de veau au fromage, 101
Oreilles de veau à la Tartare, *ibid.*
Fressure de veau à la Bourgeoise, 102
Foie de veau, de différentes façons, *ibid.*
Foie de veau à l'étuvée, 103
Foie de veau à la Bourgeoise. *ibid.*
Foie de veau en crépine, 104
Foie de veau à l'Italienne, *ibid.*
De la fraise de veau & des pieds, comment les accommoder, 105
Fraise de veau de différentes façons, *ibid.*

Beignets de fraise de veau, 106
Fraises de veau au gratin de fromage, *ibid.*
Pieds de veau de plusieurs façons, 107
Pieds de veau à la Camargot, 108
Pieds de veau à la sainte Menehoult, *ibid.*
Pieds de veau frits, 109
Usage des ris de veau, & comment les accommoder, *ibid.*
Ris de veau à la plucheverte, *ibid.*
Ris de veau à la Lyonnoise, 110
Ris de veau aux fines herbes, 111
Ris de veau en caisses, *ibid.*
Ris de veau en hatelet, 112
Ris de veau frits, 113
Ris de veau en ragoût, *ibid.*
Du rognon de veau, 114
Longe de veau de plusieurs façons, *ibid.*
Casi de veau à la crême, 115
Casi glacé, *ibid.*
Casi à la Daube, 116
Casi à l'étouffade, *ibid.*
Poitrine de veau de différentes façons, *ibid.*
Poitrine de veau aux roux, 117
Tendrons de veau au verd-pré, 118
Poitrine de veau au basilic, 119
Poitrine farcie, *ibid.*
Poitrine à l'Allemande, *ibid.*
Tendrons de poitrine à l'Allemande, 120
Poitrine à la braise, *ibid.*
Poitrine au coulis de lentilles ou coulis de pois, *ibid.*
Côtelettes de veau à la Lyonnoise, 121
Côtelettes de veau grillées, 122
Côtelettes de veau au petit lard, *ibid.*
Côtelettes de veau marinées, 123
Côtelettes en poires, *ibid.*
Côtelettes en papillotes, 124
Filet de veau tôt fait, *ibid.*
Ruelle de veau à la couenne, *ibid.*
Ruelle de veau à la crême, 125
Pain de veau, *ibid.*
Paupiettes, *ibid.*
Paupiettes à la braise, 126
Brezolles, *ibid.*
Noix de veau en caisses, 127
Noix de veau à la Chantilli, 128
Usage du cuisseau de veau, *ibid.*
Coulis Bourgeois & autres, *ibid.*

Ruelle de veau entre deux plats, 130
Fricandeau de veau à la Bourgeoise, ibid.
Noix de veau aux truffes à la bonne Femme, 131
Gelée pour les malades, ibid.
Epaule de veau, comment l'accommoder, 132
Epaule de veau à la Bourgeoise, ibid.
Du collet de veau ou carré, 133
Carré de veau à la Bourgeoise, ibid.
Carré de veau à la broche, aux fines herbes, ibid.
Côtelettes de veau à la poële, 134
Côtelettes de veau à la Cuisiniere, 135
Côtelettes de veau, au verd-pré, ibid.
De la moëlle dite amourette, 136
Queues de veau de plusieurs façons, ibid.
Queues de veau à la sainte Menehoult, ibid.
Queues de veau aux choux & petit lard, 137
Casserol, 138
Rissoles, ibid.
Hachis de toutes sortes de viandes, 139
CHAP. VI. Du Cochon, & de son utilité, 140
De la tête de cochon, ibid.
Des oreilles, de la langue & des pieds de cochon, 141
De la fressure, panne, crépine & boyaux, ibid.
Des jambons, comment les accommoder, 142
De la poitrine, échinée, & carré de cochon, 143
Côtelettes de porc frais en ragoûts, ibid.
Comment faire le petit salé de cochon, 144
Comment faire le lard & le sain-doux, ibid.
Boudin de cochon & de sanglier, 145
Boudin blanc à la Bourgeoise, 146
Façon d'accommoder le sang de veau, de cochon, d'agneau, sans faire de boudin, 147
Façons de faire toutes sortes de cervelas, ibid.
Façon de faire toutes sortes de saucisses, 148
Andouille de cochon, ibid.
Jambon en cincarat, 149
Du Cochon de lait, ibid.
Cochon de lait par quartiers au Pere Douillet, 150
Cochon de lait en blanquette, ibid.
Cochon de lait en galentine, 151
Cochon de lait à la Lyonnoise, ibid.
Cochon de lait en pâté froid, 153
Fromage de Cochon, ibid.
CHAP. VII. De l'agneau, 154
Issues d'agneau à la Bourgeoise, ibid.
Tête d'agneau de plusieurs façons, ibid.
Quartier d'agneau, comment le servir 155

Filets d'agneau en blanquette, 155
Filets d'agneau à la béchamel, *ibid.*
Du quartier d'agneau de derriere, 157
Uſage des ris d'agneau, *ibid.*
Pieds d'agneaux gratinés, *ibid.*
CHAP. VIII. De la Volaille en général, 158
Différentes façons de poulets, 159
Fricaſſée de poulets, *ibid.*
Fricaſſée de poulets à la Bourdois, 160
Poulets à la Tartare, 161
Poulets en caiſſes, *ibid.*
Poulets aux choux-fleurs, 162
Poulets à la poële, *ibid.*
Poulets au fromage, 163
Poulets à l'eſtragon, *ibid.*
Poulets en matelote, 164
Poulets à la Jardiniere, 165
Poulets au cerfeuil, *ibid.*
Poulets au réveil, 166
Poulets au verjus de grain, 167
Poulets à la giblote, *ibid.*
Poulets aux petis pois, 168
Poulets en hatelet, *ibid.*
Des poulets marinés, *ibid.*
Poulets en pain, *ibid.*
Poulets à la ſainte Menehoult, 169
Comment ſervir les poulets gras aux œufs & à la Reine, *ibid.*
Poulets en entrée de broche de différentes façons, 170
Poulets aux croûtons, 171
Uſage du coq & de la poule, *ibid.*
Des dindons & dindonneaux, 172
Cuiſſes de dindons à la crême, *ibid.*
Dindons à la poële, 173
Dindons en galentine, *ibid.*
Dindons en ballon, 174
Dindons roulés, *ibid.*
Abattis de dindon en fricaſſée au blanc, au roux, *ibid.*
Différentes façons pour accommoder les vieux dindons, 175
Cuiſſes de dindons accompagnées, 176
Dindons à l'eſcalope, *ibid.*
Ailerons de dindons aux petits oignons & fromage, 177
Ailerons en fricaſſée de poulets, *ibid.*
Ailerons en fricandeau, *ibid.*
Ailerons à l'Eſpagnole, *ibid.*
Ailerons en matelote, 179

Ailerons à la purée verte, 179
Ailerons à la purée de lentilles, *ibid.*
Ailerons aux petits oignons, 180
Ailerons au vin de Champagne, *ibid.*
Ailerons à la sainte Menehoult, *ibid.*
Des pattes de dindons, 181
Dindons en pain, *ibid.*
Du pintadeau & de la pintade, 182
Poularde & chapon, comment les servir, *ibid.*
Poularde de plusieurs façons, 183
Poularde à la Bourgeoise, *ibid.*
Poularde entre deux plats, 184
Poularde à la persillade, *ibid.*
Chipoulate de plusieurs façons, 185
Poularde aux oignons, *ibid.*
Poularde aux oignons d'une autre façon, 186
Poularde masquée, *ibid.*
Poularde en Matelote, 187
Poularde à la Cuisiniere, *ibid.*
Poularde au court bouillon, 188
Poularde à la Bechamel, *ibid.*
Poularde à la Montmorenci, 189
Poularde marinée, *ibid.*
Poularde à la sainte Menehoult, *ibid.*
Poularde au blanc-manger, *ibid.*
Poularde en cannellon, 190
Poularde à la crême, *ibid.*
Poularde en croustade, 191
Poularde accompagnée, *ibid.*
Poularde au sang, 192
Poularde en filets, *ibid.*
De la poule de Caux & du coq-vierge, 193
Du canard, caneton, oie & oison, *ibid.*
Canard farci, *ibid.*
Canard en hauchepot, 194
Canard de plusieurs façons, *ibid.*
Canard aux navets, 195
Canard au Pere Douillet, *ibid.*
Canard en globe, 196
Canard à la bruxelle, *ibid.*
Canard en daube, *ibid.*
Canard en chaussons, *ibid.*
Canard à la Béarnoise, 197
Canard à l'Italienne, *ibid.*
Canard à la purée verte, *ibid.*
Caneton aux pois, 198
Oie farcie à la broche, 198

Oie à la moutarde, 199
Oie à la daube, 200
Desailes & cuisses d'oie, comment les accommoder, 201
Des poules d'eau, 202
Des pigeons cauchois, de voliere & bisets, *ibid.*
Gros pigeons de plusieurs façons, 203
Des petits pigeons de voliere, *ibid.*
Pigeons à la Bourgeoise, 204
Compote de pigeons, *ibid.*
Pigeons au basilic, 205
Des pigeons bisets, *ibid.*
Pigeons à la crapaudine, fausse au verjus, *ibid.*
Pigeons en Matelote, 206
Pigeons en ragoût d'écrevisses, 207
Pigeons aux fines herbes, *ibid.*
Pigeons en surprise, 208
Pigeons aux pois, 209
Pigeons aux asperges en petits pois, *ibid.*
Pigeons au court-bouillon, 210
Pigeons à la sainte Menehoult, *ibid.*
Pigeons à la Marianne, 211
Pigeons en fricandeau, 212
Pigeons en fricassée de poulets, *ibid.*
Pigeons au soleil, 213
Pigeons en sur-tout, *ibid.*
Pigeons en timbale, *ibid.*
Pigeons aux tortues, *ibid.*
Pigeons en tourtes, *ibid.*
Pigeons à la poële, *ibid.*
Pigeons en hatelet, 214
Pigeons en crêpine, *ibid.*
Pigeons en beignets, 215
Pigeons à la Dauphine, *ibid.*
CHAP. IX. Du Gibier en général, 216
Du Gibier à poil, *ibid.*
De la venaison, *ibid.*
Des faisans, comment les servir, 217
Des canards sauvages, comment les servir, *ibid.*
Des rouges, sarcelles, halbrans, comment les accommoder, 218
Alouettes de plusieurs façons, *ibid.*
Alouettes en salmis à la Bourgeoise, 219
Alouettes en ragoût, *ibid.*
Des ramiers & rameraux, 220
Des perdreaux, comment les distinguer des perdrix, *ibid.*
Comment accommoder les perdreaux & perdrix, *ibid.*

Des vieilles perdrix, 221
Des bécassines & bécasseaux, 222
Des cailles & cailleteaux, *ibid.*
Cailles au laurier, 223
Cailles aux choux, *ibid.*
Cailles au gratin, *ibid.*
Cailles au salpicon, 224
Des ortolans, guignards. & gelinotes, *ibid.*
Des grives, 225
Des pluviers, *ibid.*
Des vanneaux, *ibid.*
Des rouges-gorges, *ibid.*
Du Gibier à poil, 226
Des levrauts & lievres, *ibid.*
Pâté de lievre à la Bourgeoise, *ibid.*
Lievre en haricot, 227
Filets de lievre en civet, *ibid.*
Levraut au sang, 228
Filets de lievre à la Poivrade, *ibid.*
Des lapins & lapereaux, comment connoître les jeunes, 229
Des lapins & lapereaux de plusieurs façons, *ibid.*
Lapins ou coulis de lentilles, 230
Lapin en matelote, *ibid.*
Lapereaux en hachis, 231
Filets de lapereaux aux concombres, *ibid.*
Filets de lapereaux en salade, 232
Lapin aux petits pois, *ibid.*
Lapins en papillotes, 233
Lapereaux aux gîtes, *ibid.*
Lapereaux en caisses, *ibid.*
Lapereaux aux fines herbes, *ibid.*
Lapereaux en gratin, 234
Lapereaux à l'Espagnole, *ibid.*
Lapereaux en galentine, *ibid.*
Lapereaux en hatelet, 235
Lapereaux en pouperon, *ibid.*
Lapereaux roulés aux pistaches, *ibid.*
Lapereaux en tortue, 236
Lapereaux en bigarrûre, *ibid.*
Lapin à la Bourgeoise, 237
Boudin de lapin, *ibid.*
De la viande noire appellée venaison, 238
Du sanglier, *ibid.*
Hachette de toute sorte de viande cuite à la broche, 239
CHAP. X. Du poisson de mer & d'eau douce, 240
En Coquillage, *ibid.*

Du turbot & barbue, comment accommoder, 241
Turbot aux capres, & autres façons, *ibid.*
Turbot & barbue au gras, 242
Turbot & barbue cuits au gras, *ibid.*
Du saumon frais, comment l'accommoder, 243
Saumon en caisses, *ibid.*
De l'esturgeon, comment l'accommoder, *ibid.*
Esturgeon en gras à la broche, 245
Esturgeon à la braise, *ibid.*
Esturgeon en matelote, *ibid.*
De l'alose, comment l'accommoder, 246
Du Cabiliot, comment l'accommoder, *ibid.*
Morue fraiche en dauphin, au ragoût de laitances, de capres, & pointe d'asperges, 247
De la raie, comment l'accommoder, 248
Raie à la sainte Menehoult, *ibid.*
Raie marinée frite, 249
Raie à la sausse de son foie, *ibid.*
Raie au fromage, 250
De la merluche, comment l'accommoder. 251
De la morue salée, comment l'accommoder, *ibid.*
Morue à la Maître-d'Hôtel, 252
Queue de morue farcie, *ibid.*
Morue à la Provençale, 253
Morue au beurre noir, 254
Morue à la sausse aux capres & anchois, *ibid.*
Morue à la crême, *ibid.*
Tourte de morue, *ibid.*
Morue en stinquerke, 255
Morue marinée frite, *ibid.*
Morue en beignets, *ibid.*
De la limande, solle, carlet & plie, *ibid.*
Solles, limandes, carlets & plies entre deux plats à la Bourgeoise, 256
Des éperlans, comment les accommoder, 257
Du su melet & maquereau, *ibid.*
Du thon, comment l'accommoder, 258
De la vive, comment l'accommoder, *ibid.*
Du rouget, comment l'accommoder, 259
De la sardine & du hareng frais, *ibid.*
Harengs forés à la sainte Menehoult, 260
Des anchois & de leur utilité, *ibid.*
Rôties d'anchois, 261
Des merlans, *ibid.*
Le bar, comment l'accommoder, *ibid.*
Le vaudreuil, ce que c'est, 262
De la thontine, *ibid.*

De la lubine, 261
Des écreviſſes de mer, dans des homards & des crabes, 263
Des moules, *ibid.*
Des huîtres, 264
Huîtres en hachis, *ibid.*
De la Macreuſe, 265
Macreuſe en haricot, *ibid.*

DU POISSON D'EAU-DOUCE.

Du brochet, 267
Court-bouillon pour tous les poiſſons d'eau-douce, *ibid.*
Le brochet ſe ſert auſſi pour entrée de pluſieurs façons, *ib.*
De l'anguille, 268
Anguille aux montans de laitue Romaine, 269
De la carpe, *ibid.*
Carpe en matelote, *ibid.*
De la truite ſaumonée & de la commune, 271
De la perche, *ibid.*
De la tanche, *ibid.*
De la lote ou barbote, 272
De la tortue, 273
De la lamproie, *ibid.*
Des écreviſſes, 274
Du barbillon, meûnier, goujon & de la brêne, 275
Etuvée de goujons, *ibid.*
Eſcargots de vigne en fricaſſée de poulets, 276
Des grenouilles, 277
Grenouilles en fricaſſée de poulets, *ibid.*
Grenouilles frites, *ibid.*
CHAP. XI. Des Légumes en général, 278
Des pois verds & des pois ſecs, 279
Petits pois à la demi-Bourgeoiſe, 280
Uſage des pois ſecs, *ibid.*
Des haricots verds, 281
Des haricots verds, comment les confire & ſécher, *ibid.*
Des haricots blancs, 283
Des fêves de marais, *ibid.*
Des lentilles, 284
Coulis de lentilles, *ibid.*
Du riz, *ibid.*
Du Genievre, 285
Du gruau, *ibid.*
Des choux, 286
Choux à la Bourgeoiſe, 287
Des choux-fleurs, *ibid.*
Choux-fleurs en pain, 288
Choux à la Flamande, 289
Choux en ſurpriſe, *ibid.*

Des carottes & panais que l'on comprend sous le nom de racines, 290
Racines en menus droits, *ibid.*
Racines à la crême, *ibid.*
Du persil & ciboule, 291
Du cerfeuil, ozeille, poirée, bonne-dame, *ibid.*
De l'oignon, 293
Du poireau, *ibid.*
Du céleri, *ibid.*
Des radis & raves, 294
De la racine de persil, *ibid.*
Des navets, *ibid.*
Des laitues pommées & romaines, de plusieurs façons, 295
Laitues pommées farcies, 296
De la chicorée sauvage blanche & de la verte, *ibid.*
De la chicorée blanche ordinaire, 297
Des cardes poirées, *ibid.*
Des cardons d'Espagne, 298
Des artichaux, *ibid.*
Artichaux à la barigoulie, 300
Artichaux au verjus de grain, *ibid.*
Artichaux tournés, 301
Des asperges, *ibid.*
Asperges en petits pois 302
Du potiron & citrouille, 303
Du houblon, *ibid.*
Des concombres, *ibid.*
Des salsifis & scorsoneres, 304
Des épinards, 305
Des melons, *ibid.*
Des topinambours, *ibid.*
Des betteraves, 306
Des cornichons, *ibid.*
Cornichons de bled de Turquie, *ibid.*
Des champignons, morilles & mousserons, 307
Des capres grosses & fines, 308
Des capucines & de la chia, *ibid.*
Des truffes, *ibid.*
Truffes à la Maréchale, 309
Des chervis, *ibid.*
Du thim, laurier, basilic, sarriette & fenouil, *ibid.*
De la patience, buglose & bourrache, 310
Du cresson à la noix, cresson de fontaine, estragon, baume, corne de cerf & pimprenelle, *ibid.*
De l'ail, rocambole & échalote, *ibid.*
CHAP. XII. Des Œufs, 311
Des œufs mollets de toutes façons, 312

Œufs de toutes les façons bourgeoiſes. 313.
Des œufs brouillés de pluſieurs façon, *ibid.*
Des œufs frits de toutes façons, 314
Œufs à la Bagnolet, *ibid.*
Des œufs au plat, autrement dit au miroir, 315
Les œufs au lait ſe ſervent pour entremets, *ibid.*
Œufs à la Ducheſſe, *ibid.*
Des omelettes de toutes façons, 316
Des œufs à la tripe aux concombres, 317
Œufs au gratin, 318
Œufs brouillés à la coque, 319
Œufs à la Huguenote, *ibid.*
Œufs en timbale, *ibid.*
Œufs en ſalade, 320
Œufs au petit lard, *ibid.*
Œufs en peau d'Eſpagne, *ibid.*
Œufs en filets, *ibid.*
Œufs à la crême, 321
Œufs au fromage, *ibid.*
Œufs frits *ibid.*
Œufs en pain, 322
Œufs au gratin au Parmeſan, *ibid.*
Œufs à la Bourgeoiſe, *ibid.*
Œufs grillés, *ibid.*
Œufs à l'ail, 323
Œufs à la Jardiniere, *ibid.*
Œufs en ſur-tout, 324
Œufs à l'eau, *ibid.*
CHAP. XIII. Du beurre, fromage, laitage & épiceries, 325
Du beurre, *ibid.*
Du fromage, 327
Du laitage, 329
DES CREMES. Crême à l'Italienne, *ibid.*
Crême au café, 330
Crême au chocolat, *ibid.*
Crême frite, 331
Crême au caramel, *ibid.*
Crême à la franchipane, 332
Crême à la Madeleine, *ibid.*
Crême à la Ducheſſe, *ibid.*
Crême de riz pour les convaleſcents, 333
Crême de thé, d'eſtragon, de céleri, de perſil, *ibid.*
Crême en neige, 334
Crême brûlée, *ibid.*
Crême blanche au naturel, 335
Crême glacée, *ibid.*

Crême à la moëlle, 336
Crême gratinée, 337
Crême au petit pain, *ibid.*
Crême légere, 338
Crême bachique, 339
DES BEIGNETS. Beignets de crême, *ibid.*
Beignets soufflés ou pets, & petits choux, 340
Beignets de brioche, 341
Beignets de pommes & de pêches, *ibid.*
Beignets d'orange, 342
Beignets de blanc-manger, *ibid.*
Beignets de pain à chanter, 343
Beignets de feuilles de Vignes. *ibid.*
Beignets mignons, *ibid.*
Beignets de pâte, 344
Beignets de pain, *ibid.*
Beignets à la crême, 345
DES ROTIES. Rôties au jambon, *ibid.*
Rôties au lard, 346
Rôties aux anchois, *ibid.*
Rôties de rognons de veau, 347
Rôties aux épinards, *ibid.*
Rôties aux haricots verds, *ibid.*
Rôtie aux concombres, *ibid.*
Rôtis de toutes sortes de viandes, 348
Rôties à la Minime, *ibid.*
Usage des épiceries, *ibid.*
CHAP. XIV. De la Pâtisserie, 350
De la pâte brisée pour les tourtes, 351
Tourtes de côtelettes de mouton à la Périgord, 353
De toutes sortes de tourtes de gibier, 354
Tourtes de toutes sortes de farces, 355
Des tourtes maigres en poisson, 356
Timbale, 357
De la pâte brisée pour les pâtés froids, 358
Façon de faire les Pâtés de telle espece de viande que vous voudrez mettre en pâte, *ibid.*
De la pâte apellée feuilletage, 360
Petits pâtés friands, 361
Gâteau d'amandes, 362
Gâteau au lard, *ibid.*
Gâteau en lozange, 363
Gâteau de Savoie, *ibid.*
Gâteau à la crême, 364
Gâteau à la Royale, *ibid.*
Gâteau de brioche, 365
Gâteau de viande, 366

Gâteau de riz, 366
Tartelettes, 367
Dariolles, *ibid.*
Timbales de biſcuits, 368
Croquantes, *ibid.*
Feuillantines, *ibid.*
Génoiſes, 369
Poupelain, *ibid.*
Gâteau à la Brie, 370
Talmouzes, *ibid.*
Méringues, 371
Tourtes de toutes ſortes de confitures pour l'hiver, *ibid.*
Des tourtes faites avec de la gelée, 372
Gâteaux fourrés, 373
Tourtes de confiture pour l'été, *ibid.*
CHAP. XV. Des Ragoûts, 374
Ragoût de truffes, *ibid.*
Ragoût de mouſſerons, champignons & morilles, *ibid.*
Ragoût d'écreviſſes, 375
Ragoût de piſtaches, *ibid.*
Ragoût de paſſepierre, *ibid.*
Ragoût de foies gras, 376
Ragoût de choux, *ibid.*
Ragoût de farce, *ibid.*
Ragoût de laitance, 377
Ragoût mêlé, *ibid.*
Ragoût de moules, 378
Ragoût de montant de cardons, 379
Ragoût au ſalpicon, *ibid.*
Ragoût de marons, 380
Différentes ſauſſes bourgeoiſes. Sauſſe au mouton, *ibid.*
Sauſſes mêlées, *ibid.*
Sauſſe appetiſſante, 381
Sauſſe au blanc en gras & en maigre, *ibid.*
Sauſſe au verjus, 382
Sauſſe Provençale, *ibid.*
Sauſſe Robe t Bourgeoiſe, *ibid.*
Sauſſe à la créme, 383
Sauſſe à la marquiſe piquante, *ibid.*
Sauſſe au petit-Maître qui ſert pour toutes ſortes de volailes ou gibier, *ibid.*
Sauſſe bachique pour ſervir de ſauſſe verte & piquante, 384
Sauſſe à la Ravigote, *ibid.*
Sauſſe à l'Eſpagnole, 385
Sauſſe à la Sultane, *ibid.*

Sauſſe à l'Allemande, 385
Sauſſe à l'Angloiſe, 386
Sauſſe blanche aux capres & anchois, *ibid.*
Sauſſe Bourgeoiſe, *ibid.*
Sauſe à la carpe, *ibid.*
Sauſſe Italienne en gras & en maigre, 387
Sauſſe aux petits œufs, *ibid.*
Sauſſe piquante, *ibid.*
Autre ſauſſe piquante, 388
Sauſſe piquante froide, *ibid.*
Sauſſe à la Reine, *ibid.*
Sauſſe à la provençale, 389
Sauſſe au jus d'orange, *ibid.*
Sauſſe rouſſe aux capres & anchois, *ibid.*
Sauſſe à la rocambole, 390
Sauſſe à la rémoulade, *ibid.*
Sauſſe à la poivrade, *ibid.*
Façon de faire le vinaigre rouge, blanc & rozat, 391
Vinaigre printanier, *ibid.*
CHAP. XVI. De l'Office, 394
Noms de différentes ſortes de prunes, *ibid.*
Noms de différentes ſortes de pêches, 395
Poires bonnes à manger dans l'été, *ibid.*
Poires bondes à manger dans l'automne, 396
Poires bonnes à manger dans l'hiver, *ibid.*
Noms de différentes ſortes de pommes, *ibid.*
Du temps de cueillir les fruits, & comment les conſerver, 397
Comment clarifier le ſucre pour toutes ſortes de confitures, 398
Compote de pommes à la Portugaiſe, *ibid.*
Compote de pommes blanches, 399
Compote blanches de pommes, *ibid.*
Compote de pommes, *ibid.*
Compote de poires de Martin-ſec, ou de Meſſire-Jean entieres, 400
Compote de poires de bon Chrétien, Doyenné, de Virgouleuſe, de ſaint-Germain, & autres, *ibid.*
Compote de poires de rouſſelet & de blanquette, *ibid.*
Compote grillée de poires, 401
Compote de poires à la bonne-femme, *ibid.*
Compote de verjus, *ibid.*
Compote de ceriſes, 402
Compote de fraiſes, *ibid.*
Compote de groſeilles, *ibid.*
Compote de framboiſes, *ibid.*
Compote d'abricots à la Portugaiſe, 403

Compote d'abricots verds & d'amandes vertes, *ibid.*
Compote d'abricots mûrs entiers ou par moitié, 404
Compote de pêches, *ibid.*
Compote de pêches grillées, 405
Compote de pêches à la portugaise, *ibid.*
Compote de tranches de pêches, *ibid.*
Compote de prunes de Reine-Claude, de Mirabelle, de Perdrigon & autres, *ibid.*
Compote de prunes à la bonne-Femme, 406
Compote de toutes sortes de fruits grillés, *ibid.*
Compote de citrons, oranges, bergamotes, limes Chinoises, *ibid.*
Compote de verjus, 407
Compote de coings, *ibid.*
Compote de raisins, 408
Compote d'oranges crues, *ibid.*
Compote de marons, *ibid.*
Compote de groseilles vertes, 409
Marmelade d'amandes vertes & d'abricots verds, *ibid.*
Marmelade de fraises, 410
Marmelade de framboises, *ibid.*
Marmelade de cerises, 411
Marmelade de fleurs d'orange, *ibid.*
Marmelade d'abricots sans façon, 412
Marmelade de prunes, *ibid.*
Marmelade de poires, 413
Marmelade de pêches, *ibid.*
Marmelade d'épine-vinette, 414
Marmelade de vergus à la Bourgeoise, *ibid.*
Marmelade de coings, 415
Marmelade de pommes, *ibid.*
Marmelade de verjus, 416
Confiture de marmelade d'abricots, 417
Confiture de cerises, *ibid.*
Confiture de gelée de groseilles. *ibid.*
Confiture de gelée de pommes, 418
Confiture de verjus, *ibid.*
Confiture de verjus entiers, 419
Confiture de gelée de groseilles à la Bourgeoise, *ibid.*
Confiture de gelée de muscat & verjus, 420
Ratafia de raisin muscat, *ibid.*
Confiture d'abricots verds & amandes vertes, *ibid.*
Confiture de prunes, 421
Confitures d'abricots entiers ou par moitié, *ibid.*
Confiture de poires de rousselet, 422
Abricots à l'eau-de-vie, *ibid.*
Ratafia d'abricots, *ibid.*

Poires de rousseler à l'eau-de-vie, 423
Prunes à l'eau-de-vie, *ibid.*
Eaux de cerises, de groseilles, de fraises, de framboises, de mûres pour boire en été, *ibid.*
Ratafia de cerises, 424
Ratafia de fruits rouges, *ibid.*
Vin de cerises, 425
Recette pour faire la bonne liqueur nommée Vesperro, *ibid.*
Propriétés du Vesperro, 426
Ratafia de noyaux & de graines, *ibid.*
Ratafia de fleurs d'orange, 427
Autre Ratafia de fleurs d'orange, *ibid.*
Ratafia de coings, *ibid.*
Autre ratafia de fleurs d'orange, 428
Ratafia d'anis, 429
Ratafia de genievre, *ibid.*
Ratafia de bigarades & citrons, 430
Ratafia de noix, *ibid.*
Toutes sortes de Sirops pour l'hiver. Sirop violat, 431
Sirop de cerises, 432
Sirop d'abricots, *ibid.*
Sirop de mûres, 433
Sirop de verjus, 434
Sirop de coings, *ibid.*
Sirop de guimauve, 435
Sirop de pommes, *ibid.*
Sirop de citron, 436
Sirop de capillaire, *ibid.*
Sirop d'orgeat, 437
Sirop de coquelicot, *ibid.*
Sirop de choux rouges pour fortifier la poitrine, 438
DES CONSERVES. Conserve de violettes, *ibid.*
Conserve de groseilles, 439
Conserve de framboises, 440
Conserve de cerises, *ibid.*
Conserve de fleurs d'orange, *ibid.*
Conserve d'abricots, 441
Conserve de pêches, *ibid.*
Conserve de verjus, *ibid.*
Conserve de guimauve, 442
Conserve de raisins, *ibid.*
Conserve d'orange, *ibid.*
Conserve de café & de chocolat, 443
Pâte d'amandes pour faire l'orgeat, *ibid.*
Des gâteaux de fleurs d'orange, 444
Biscuits ordinaires, 445

Biſcuits à la cuiller, 445
Biſcuits à la liqueur, 446
Biſcuits légers, *ibid.*
Biſcuits de confitures, 447
Biſcuits de chocolat, *ibid.*
Biſcuits d'amandes, 448
Biſcuits d'avelines, 449
Biſcuits à la ſaint Cloud, *ibid.*
DES CREMES DE DESSERT *& Fromage à la Crême.*
Crême de fraiſes, 449
Crême de framboiſes, 450
Crême fouettée, *ibid.*
Crême à la Portugaiſe, 451
Crême fouettée de fraiſes & framboiſes, *ibid.*
Crême à la Reine, 452
Fromage naturel à la crême, *ibid.*
Fromage fouetté, *ibid.*
Fromage à la princeſſe, 453
Fromage à la Montmorency, *ibid.*
Fromage à la glace à la Bourgeoiſe, *ibid.*
Cannellons de crême à la glace, 454
Glacé de toutes ſortes, *ibid.*
Maſſepains, *ibid.*
Gauffres, 455
Poires ſéchées à la façon de Rheims, 456
Tablettes de réglisse pour le rhume, 457
Fruits ſecs ſans être confits, 458
Confitures de campagne, *ibid.*
Confitures au cidre, 459
Confitures au miel, *ibid.*
Façon de ſe ſervir du miel & de le clarifier, *ibid.*
Comment faire le raiſinet, 460

Fin de la Table.